LA CUCINA

TEORICO - PRATICA

OVVERO

IL PRANZO PERIODICO

DI OTTO PIATTI AL GIORNO

CUMULATIVAMENTE COL SUO CORRISPONDENTE RIPOSTO, E DETTAGLIO APPROSSIMATIVO DELLA SPESA GIORNALIERA, PRATICA DI SCALCARE E SERVIRE IN TAVOLA

finalmente

QUATTRO SETTIMANE

SECONDO LE STAGIONI

DELLA CUCINA CASARECCIA

IN DIALETTO NAPOLITANO

del Cav.° Ippolito Cavalcanti

Duca di Buonvicino

QUARTA EDIZIONE

NAPOLI

STAMPERIA E CARTIERE DEL FIBRENO

Strada Trinità Maggiore N° 26

1844

Mio sempre rispettabile amico, e padrone

Convenir dovete, che tutti gli uomini, chi più, e chi meno, hanno le loro passioni, e spesse volte avviene, che queste arrecano loro moltissimo danno; or io mi rattrovo nel medesimo caso, di essermi inviluppato nella passione della Gastronomia, che vi è troppo nota; ma mi permetterete che il dica, non ritrovo in essa verun pericolo, anzi un innocente divertimento, non solo per me, ma per gli altri ancora, e questa mi ha per tre fiate spinto di dare alle stampe tre edizioni, le quali mediante il favor Celeste sono state sempre ben gradite, e ricevute, non solo in questo Regno, ma nell'Estero ancora, e quasi dirò, che con una celerità inconcepibile dal 1837 che pubblicai la prima edizione

*

fin oggi, si sono esaurite completamente tutte e tre nel numero nientemeno di 2400 copie.

Ora vengo di bel nuovo stimolato da moltissimi miei amici, ed allievi dilettanti di Gastronomia perchè riproducessi una quarta edizione: qui mio caro amico vi assicuro aver fatto una profonda meditazione, specialmente sullo stile, e sistema da tenersi per la formazione della medesima, volendola del tutto variare, ed uscire dalla monotonia delle tre precedenti.

Un forte contrasto ho sofferto nell'animo mio, ed il confesso; ma ritornando a quella benedetta inclinazione delle passioni cui l'uomo va soggetto, mi son determinato pel sì, ma

ancora indeciso pel sistema da dare per questa stampa novella.

Gastronomia, me ne ha suggerito il pensiero, ed eccomi già deciso di dare alle stampe la quarta edizione; ma per tanto eseguire, e che rendesse l'opera grandiosa, mancami un altro estremo, e forse il più essenziale, cioè, quello di rinvenire un Personaggio, che ne gradisse, ed accettasse la dedica, e chi meglio di voi accordar mi potria una tal grazia! questo estremo, che sembrami cotanto difficile, con la luce della riflessione mi si presenta facilissimo, perchè osservo in voi dei tratti amabili, che sovente mi compartite, e più, di quella bontà nel tollerarmi, locchè forma l'assieme

delle mie speranze, e di quella graziosa lusinga, che ne gradirete la detta dedica, pregandovi in pari tempo compatirne lo scherzoso ingegno, ideato soltanto a poter divertire i comuni amici nelle ore oziose, e distrarsi talun'altri dalle loro laboriose occupazioni.

Pregovi intanto gradire gli attestati della mia sincera stima, e rispetto.

Napoli li 26 aprile 1843.

A S. E.

IL SIG. D. FELICE SANTANGELO

Soprintendente generale del Reale Albergo de' poveri, e sue dipendenze, e Vicepresidente del R. Istituto d'Incoraggiamento.

NAPOLI

Divot.° Servit. vero, ed amico ubb.°

IL DUCA DI BUONVICINO

Stimatissimo sig. Duca

La vostra opera in fatto di gastronomia, che ora sarà data alla luce per una quarta edizione, dimostra con quanto meritato favore il pubblico l'ha accolta; onde sarebbe vano preporci un nome per vie più accreditarla. Oltre a ciò, poichè il nome mio non è certo da tanto, sarei tentato nella mia giusta modestia di rifiutare l'invito che voi con tanta bontà vi siete degnato farmene.

Ma potrei averne il coraggio senza rendermi sconoscente alla cortesia colla quale mi avete prediletto! Io cedere adunque la giusta

severità alla riconoscenza, piacendomi più di accogliere un invito che tanto mi onora e mi lusinga.

Intitolate quindi, come credete, a me l'opera vostra, e gradite gli attestati della sincera stima co' quali mi ripeto

Napoli 30 aprile 1843.

A S. E.

IL DUCA DI BUONVICINO

Divot. obbl.° servo ed amico
FELICE SANTANGELO

AL LETTORE

Chi non conosce quanto sia penetrante la terribile scala de' delitti, che rende l'uomo capace a delinquere senza avvedersene, perchè il primo a commettersi, si conosce di poco momento, e di veruna conseguenza, senza riflettere al futuro; dal primo piccolo, si passa con facilità al secondo, quindi al terzo, e poscia in quei tali, che ne formano la distruzione: similmente sembrami potersi a me adattare il paragone, poicchè nel 1837, mi proposi formare un volume di Gastronomia, dandogli il titolo di Cucina Teorico-Pratica, col corrispondente Riposto, ed alcune nozioni di scalcare, con un Calendario per tutto il corso di un anno, di quattro piatti al giorno, e finalmente una cucina veramente Casareccia in dialetto Napolitano, con un altro Calendario corrispondente; lo diedi alle stampe, e lo pubblicai; e debbo confessare essere incerto del suo esito; ma che! rimasi sorpreso, in vederne la precocità con la quale, fu da tutti acquistato, quel volume, e gradita quella mia operetta, non solo in questa nostra bella Partenope, nel Regno intero, e nell'Estero ancora. A dirla in vero, ne restai compiaciuto, ed il mio amor proprio immensamente soddisfatto; in guisa che, esaurita quella prima

edizione in ottavo, di fogli venti fatta quasi per ischerzo, mi risolsi formar la seconda, ampliandola di molto, con alligarvi ancora dei disegni analoghi per l'apparecchio di diversi pranzi, e cene, e questa riuscì di fogli ventotto, che la pubblicai nel **1839**: la medesima fu più gradita della prima, e con eguale sollecitudine venne esaurita; intanto novelle ricerche mi venivan fatte, per essersi maggiormente generalizzata la voce di questa mia Operetta di Gastronomia, e si resero compagni indivisibili (niegar nol posso) la mia passione su ciò, e le richieste, che non esitai momento di comporre la terza edizione, variandola, accomodandola, ed ampliandola per quanto più potetti, onde presentarla ai miei amici dilettanti di Gastronomia più piacevole, con diversi disegni, che si pubblicò nel **1841**. La medesima l'è pur terminata.

Ora mi veggo nel medesimo caso di maggiori richieste; percui mi son deciso di appagare non solo li Signori dilettanti di Gastronomia, che di secondare sempre più la mia passione, formando la Quarta Edizione, in un modo del tutto nuovo, cioè:

Conterrà questa *Quarta Edizione*, nella sua *prima parte*, un Calendario di un anno intero, con un pranzo periodico di otto piatti al giorno, compresi in essi due zuppe, una in brodo, e l'altra incaciata col suo corrispondente Riposto, includendoci ancora de' vini esteri, il gelato, dolci, caffè, e rosolio; descrivendoci da prima la minuta della *Cucina*, del *Riposto*, e del *Desserts*; di poi la pratica del pranzo medesimo, e così continuare per tutto il corso di un anno servendomi di quanto offrono le rispettive Stagioni; e finalmente il dettaglio della spesa per soli dieci giorni di ogni trimestre di stagione dando principio dalla Primavera, e così pel suo prosieguo.

Passerò quindi alla seconda parte rapidamente sul modo di scalcare e far servire in tavola, trovando necessario indicare questo *modo* specialmente per le Provincie, in dove si renderà più difficile rinvenire persona domestica

che 'l conosca, accennando ancora delle variate maniere come apparecchiar si possono de' Pranzi e delle Cene, e finalmente, quasi come un baleno, passerò alla terza parte, volendo sostenere lo scherzo della Cucina Casareccia in dialetto Napolitano, formando per questa una settimana per ciascuna Stagione, onde non rendere molto voluminosa la presente.

Secondando adunque questa mia idea, sembrami maggiormente avere squarciato quel velo, che molti tiene ancor ravvolti fra le tenebre, cioè pria della pubblicazione di questa mia Operetta, e che lo spaccio della presente sia un farmaco salutare, onde ridonar loro la luce, e così conoscere da quali *artigli* veniva quel velo tenebroso sostenuto, perchè osservar non si potesse, e la moltiplica de' *zeri* sulle liste, e la qualità de' generi non ricettibili (oggetto essenzialissimo della propria salute) ed ancor per quella *benedetta* maniera di apparecchiare, che rendesi stomachevole, ove per avventura, qualcuno rapidamente vedesse questo sconcio, come spesse volte mi è pure avvenuto, oggetto principale del presente mio *pensiero*, essendo io tediosissimo sulla pulizia, per cui mi permetto sopra tutto d' imporre ai miei amici dilettanti di Gastronomia, di particolarmente badare a questo articolo; come all' altro interessante ancora della rame, che sia sempre *stagnata*, perchè ciò riguarda pur anco principalmente la propria salute.

Mio caro lettore non voglio più abusare della tua pazienza, con intrattenerti ulteriormente, perchè quant' altro avrei a dire, specialmente se m' innoltrassi nella storia.

Mi basta soltanto di presentare ai miei amici dilettanti di Gastronomia questo quarto lavoro, il quale dovrà senza dubbio gradirsi, del novello modo che l' ho trattato, e sfido a chicchessia, che basta tenere questo volume, la di cui guida non farà sfigurare nelle circostanze, renderà *il cento per uno sulla spesa*, e con qualche sagace avvedutezza esser sicuro della pulizia.

Sembrami pertanto aver tutto spiegato, e dichiarato, e con la massima sincerità; sincerità, che non deve a nessuno affrontare quando si batte in cadenza; non mi rimane altro, che la lusinghiera speranza, del grazioso compatimento de' miei amici, e particolarmente di quelli dilettanti di Gastronomia, che rende il mio cuore al massimo dei contenti.

PARTE PRIMA

CAPITOLO PRIMO

DEL COME DOVREBBE ESSER FORMATA, E FORNITA LA CUCINA

La stanza stabilita per cucina esser dovria molto ampia, col posto delle diverse fornelle nel suo centro, però, se la cucina fosse situata nel pian-terreno, giacchè il descritto posto per le fornelle richiede molto sostegno; se poi la cucina si trovasse nell'interno dell'appartamento, allora sicuramente le fornelle sono accosto alle pareti. Fra le fornelle oltre delle solite qnadrate di diversa dimensione ve ne bisognano due, una lunga per la pesciera, ed un altra tonda più grande delle altre, per adattarvici, o la casseruola rotonda per li rifreddi, o per qualche caldaja per uso simile, o per siroppare delle diverse conserve, tanto per uso della cucina che pel riposto.

Evvi di assoluta necessità il forno, da poter servire, e per la cucina, e pel riposto e questo sarebbe ottimo se fosse costrutto sotto la cappa del cammino da fumo, onde quest'ultimo dia il menomo incomodo.

Oltre a ciò vi è di precisa necessità un posto con tavolone di marmo al di sopra pel lavoro delle paste, lungo palmi cinque, largo palmi tre, e della spessezza di once due e mezzo.

Sarebbe ancor ottimo, se vi fosse, una *vasca* con chiave, per somministrare prontamente l'acqua, con posto al disotto a forma di lavamano, con buco, perchè l'acqua ne uscisse, bisognevole, per lavare tutte l'erbe necessarie per la cucina.

Vi sarebbe pur necessaria nella cucina una stufa a forma di *armadio*, per conservar caldi alcuni piatti, li quali per mancanza di tempo, debbonsi apparecchiar pria.

CAPITOLO II.

LISTA DELLA RAME, ED ALTRI UTENSILI, OCCORRENTI PER CUCINA, E RIPOSTO.

Marmitte di rame tre, una di caraffe diciotto, l'altra di dodici, e l'ultima di caraffe sei.

Casseruole grandi due, cioè, di caraffe dodici, con il loro coverchio. Altre due per metà. Altre quattro casseruole di caraffe tre.

Casseruole quattro di caraffe due.

Casseruole matte con piccolo bordo alto quattro dita numero quattro con coverchio.

Una casseruola grande, detta *rotonda* a forma di *conca*, senza manico, ma con due maniglie movibili, con l'orlo spianato al disopra, e con coverchio con la maniglia nel mezzo, la stessa è atta a cuocere li rifreddi.

Una *pesciera* lunga palmi re, per lessare de' grossi pesci col suo corrispondente coverchio incassato, e l'*anima* al di dentro tutta bucata con li rampini, per trarre fuori il pesce; un altra per metà.

Due tortiere, una di esse per 24 pasticcetti, e l'altra per metà, con i corrispondenti fornelli, ma di quelli alti, due altre tortiere un poco più piccole ma proporzionatamente.

Due padelle, ovvero tortiere, e propriamente le così dette *tielle* a due maniche con i coverchi a fornello una più grande dell'altra.

Due polsonetti per siroppare zucchero, uno della capienza di caraffe sei, e l'altro per metà.

Caldaje con coverchi di legno, ma che sieno incassati sull'orlo di sotto della caldaja perchè diversamente, s'indrodur-

rebbe del fumo; una di esse per caraffe trenta, e le altre due per metà gradatamente.

Padelle numero tre di rame, o di ferro, con manico non molto lungo, perchè per le fritture qualunque, il manico dee tenersi sempre in mano, dovendosi maneggiare con molta facilità; e tre di diversa grandezza.

Diverse stampe, e forme, per granate al *bagno-maria* col corrispondente coverchio; delle altre per le forme dei geli, lavori alla *spiga*, e delle *bombe* americane ec. di queste, ve ne potrebbero essere ancora di *latta*.

Quattro dozzine di diverse forme per pasticcetti; con una trentina di piccolissime formette di *latta* grandi al di sopra, quanto una mezza *piastra*.

Due mescole di rame bucate per schiumare—Un coppino di rame grande per prendere brodi, due altri più piccoli.

Due passa-brodi uno più grande dell' altro.

Due cucchiaroni — Un altro con piccoli buchi per togliere il grascio dai brodi.

Due diverse cioccolattiere con i corrispondenti frollatoj di legno.

Una trentina di piccole forme di *latta* a guisa di tabacchiere, di un dito d' altezza e della rotondità di tre dita, con coverchi.

Diverse graticole di ferro.

Varii spiedi per gli arrosti.

Quattro treppiedi di ferro di diversa dimensione — Due palette di ferro.

Una morsa di ferro, ovvero una *molletta* per prendere i carboni accesi.

Due forchettoni di ferro con rampini.

Un altro con manico di legno, o di osso.

Due grattuge per formaggio.

Una piccola grattugia rotonda di *latta* con manicetta sopra, per raspare agrumi.

Una dozzina di diverse lardaruole di lamina di ottone di diverse dimensioni per *piccare fregandò* ec.

Due speroni diversi, per tagliare strisce di paste ec.

Il pezzo de' diversi taglia-paste, uno dentro all' altro per tagliare paste, fette di pane, radici, ed altro.

Due lunghi aghi di ferro per incosciare polli.

Due passa limoni.

Una fornacetta di ferro per bruscar caffè, mandorle, ed altro.

Setacci diversi, di *pelo* e di *seta*, almeno una dozzina, per passare carne pesta, salse, brodi, creme ec.

Una siringa di stagno, con diverse stampe, per la pasta bugnè, pel butiro ec.

Due tamburretti a tre fondi con quello in mezzo forato per farinare le fritture.

Due mortaj di pietra con pestelli di legno, un mortaio di bronzo col corrispondente pestello.

Quattro stenderelli di legno diversi; ovvero *laganatoj*, per spianare, e levigare le paste; ed un altro più lungo, e più sottile senza il *garbo* pe' tagliolini.

Due fascetti di *vetiche*, ovvero le così dette, dai...*sbattitore*, questo è uno strumento di cucina necessario per montare le chiara d'ovi, e ve ne sono di diverse maniere. Vi sono quelle forchette di legno a quattro denti di quel legno stesso che si fanno i setacci; ve ne sono di quelli di bosso che sembrano come un lungo pennello; e ve ne sono di quelli di tanti fili di ottone ravvolti, e le loro punte infilzate in una manicetta di legno tornita come una manicetta per caffettiera, sembrando il suo assieme come una conocchietta.

Tre o quattro dozzine di piccoli spiedini di ferro filato, bastantemente consistenti, da servire per braciolette, uccelletti, granelli ec. Questi potrebbero essere ancora d'argento perchè vanno presentati in tavola con l'oggetto.

Mescole di legno diverse, e molte.

Due rocchelli di legno per avvolgerci spago, e filo.

Uno astuccio di bosso per conservar degli aghi, e li così detti *saccolari* e degli altri regolari grandi per cucire le diverse galantine, nei panni-lini.

Due coltelli, detti *trincianti*, uno più grande dell'altro. Due taglialardi sottili, e lunghi di dieci, o dodici pollici, due coltellini più piccoli della metá di quelli di tavola con la punta con lo *sguscio*, e che questo abbia ancora il suo *taglio*, atti per *disossare*.

Due, o più coltellini col manico con le *lame* come temperini, però un pochino più grandetti, per disossare uccelli.

Due altri coltellini lunghi un terzo di palmo, e larghi

come uno stretto *fusillo*, necessario per forare i piccoli corozzoli.

Varî cava-frutti.

Una regolare mannaja, con manico, per tagliare ossa, spine di grossi pesci ec.

Le misure della caraffa, e mezza caraffa di *latta*.

Le due più piccole misure d'oglio, cioè il *misurello*, e *mezzo misurello* all'uso di Napoli.

Quattro *conocchiette* di bosso per cavare il sugo dagli agrumi.

Una graticola di ferro filato a forma di *cancellata* per bruscare fette di pane ec.

Una leccarda, o di rame stagnata, o di *latta*, ma di quelli fogli di lamina più forti, con quattro piccoli piedi, e manico di legno tornito, per farvi sgocciolare il grascio da sotto gli arrosti.

Delle scodelle diverse di terra, ed altri vasi simili.

Un pancone di *castagno* proporzionato per la cucina, degli antesini, delle mappine, de' mensaletti di canape a due tele di palmi otto, delle asciugatoje.

Finalmente, un armadio di palmi tre in quattro lati alto palmi quattro, con portella, cioè, l'ossatura di legno, e chiuso di lasca tela pendolo ad una trave della cucina con rotella, e che abbia due scanzie per mantenere delle carni, pesci, ed altro, onde tutto preservare dalle moleste mosche, e schifosi *mosconi* i di cui escrementi si degenerano quasi momentaneamente a vermini.

Utensili necessarii pel riposto.

Quattro polsonetti di diverso calibro, per siroppare il zucchero, uno appresso dell'altro, il primo della capacità di otto caraffe, e gli altri proporzionatamente per metà.

Quattro cocome di rame di diversa grandezza per fare il caffè.

Quattro caffettiere di rame con manico di legno, due di esse col buco sul coverchio, col corrispondente frollatojo per fare la cioccolata.

Un piccolo lambicco di rame di una decina di caraffe.

Quattro fogli di rame, due di essi con manico ancor di rame.

Una conca grande di rame.

Un trombone di rame, o stagno a vento, col suo corrispondente tinello, ed armadio per gelare l'acqua.

Due sorbettiere di stagno con i loro corrispondenti tinelli, una di esse detta *centenaria*, e l'altra per metà.

Otto sorbettiere, per mantecare, e conservare il sorbetto, di circa caraffe otto con i corrispondenti tinelli, e cucchiaroni di ottone proporzionati per ciascuna sorbettiera.

Quattro schiumoni, per le forme intere di gelato per tavola.

Diverse forme di stagno di diversi lavori, per i piccoli gelati, e di queste il maggior numero che si potrà.

Quattro stufe di rame stagnate, due più grandi delle altre, con i loro corrispondenti tenacci per conservarci i gelati.

Un trombone di stagno a mano, col suo coverchio, e tinello con manico, per gelare acqua.

Due coppini con manico lungo, per prendere acqua, e per acque *granite*.

Setacci di diverso calibro, e di questi molti, perchè non sono mai bastanti.

Uno stenderello, rigato per il suo rotondo per delineare pasta per dolci.

Una pietra col suo corrispondente laganatojo ancor di pietra come quella, che si manteca il cioccolatto, per lavorarci similmente le mandorle, e ridurle a *pasta*.

Quattro tinelli almeno, come quelli per la vendemmia per gelare tutte le forme dei gelati, con alcuno più piccolo, laddove si dovesse gelare o uno schiumone solo o poche forme.

Una graticola a maglia di ferro filato, *bastantemente*, col manico di legno tornito, per asciugarvi sopra de' frutti sciroppati, delle castagne ec. con la sua corrispondente *leccarda* onde possa al disotto sgocciolare il giulebbe.

Una dozzina di *fusi* di bosso, per lavorare il zucchero torto.

Varî tromboncini di vetro, però che abbian la bocca grande, da potervici granire semate, limonee ec. con li loro corrispondenti sugheri.

Delle diverse caffettiere per riscaldare caffè.

Molte scodelle di creta, per farci le dosi dei sorbetti.

Diversi *bottoni* di cristallo per conservarci, sensi, ogli, spiriti ec.

Un cucchiaio da tavola d'argento, ed il piccolo per caffè, per formare le diverse mirenghe.

N. B. Molti che avran lette le tre mie precedenti edizioni di questa operetta, ed osservando la presente, vi rinverranno negli utensilî pel riposto molti oggetti di meno, ciò l'è stato, che avendo cambiato metodo, e sistema per la presente quarta edizione, cioè, formando un solo calendario, ovvero un pranzo quotidiano, il quale comprende *cucina, e riposto* taluni di essi sono nella lista della cucina, perciò ho creduto di non farne la moltiplica; come ancora sembrerà ad occhio nudo eccedente quanto vi ci abbia compreso, ma tutto necessario per la cucina di un *grande* o per qualche altro, che avendo lasciato or ora l'*aratro*, il *martello*, la *forbice*, la *mezza canna* ec. che gli saltasse il grillo in testa di vivere *More Nobilium*, ed ancor dippiù, che dovendosi esporre alle stampe un libro, studiar dee l'autore di presentarlo quanto più decente si possa.

CAPITOLO III.

PROPORZIONE GENERALE DI QUANTITA'.

Facilitar volendo a tutti i miei amici dilettanti di Gastronomia, che divertir si volessero ancor essi personalmente, in qualche grandiosa o mediocre circostanza di loro gusto, sia per pranzo, sia per cena, stabilisco tutte le proporzioni di quantità, pel numero di dodici coperti. La prudenza di ciascuno ne farà l'aumento o diminuzione, secondo il numero più, o meno di essi.

CAPITOLO IV.

DESCRIZIONE GENERALE DI TUTTE LE PASTE, ONDE NON RIPETERNE LA PRATICA PER OGNI CIRCOSTANZA, CHE SI DOVRA' FORMARE PER UN PIATTO, SECONDO SARA' NOMINATO, RIMETTENDOSI IL MAGISTERO ALLA REGOLA GENERALE DISTINGUENDOSI QUELLA TAL COSA PER PARAGRAFI COME

§. I.

Della pasta frolla.

Prendi un rotolo di fior di farina, ne toglierai un pochino, e lo porrai sul pancone *proprio*, separatamente per farinare lo stesso nell' impasto della pasta; ci unirai mezzo rotolo di zucchero di cucina scuro macinato, ci unirai mezzo rotolo di perfetta sugna (taluni adoperano ancora il butiro) ci unirai dodici torli d'ovi, un pochin pochino di sale, e della raspatura della corteccia, o di limone, o portogallo, impasterai tutto insieme, senza molto maneggiarla; fatto che avrai un pastume te ne potrai servire, per tutto ciò potrà occorrere in cucina di lavori di pasta frolla.

§. II.

Pasta di sfoglio.

Prendi un rotolo di fior di farina il più ottimo lo porrai sulla tavola di marmo ci farai un buco nel mezzo, e ci porrai un pochin di sale, di butiro un' oncia, e la impasterai con acqua fresca: la faticherai, e batterai benissimo, cioè ribattendola con la mano destra sulla tavola di marmo, in modo che perfezionandosi così, diviene quasi come la pasta di miele per li così detti *franfcllicchi*; quando sarà divenuta così morbida la farai riposare per mezz' ora; di poi con lo stenderello, o laganatojo, la levigherai tutta uguale, portandola alla spessezza di mezzo dito; su di essa ci distenderai once 24 di ottimo, e fresco butiro, e lo disporrai tutto uguale; chiuderai le due punte nel mezzo, ed il tutto per metà, distenderai con lo stenderello di bel nuo-

vo, e con molta diligenza, polverizzando col fior di farina, e ripeterai la piegatura sempre per metà, ricordandoti, che nell' estate piegherai la pasta cinque volte, e nell' inverno sei; l' ultima volta poi la lascerai della stessa grossezza di mezzo dito.

Taglierai questa pasta col coltello infocato, dividendola, e suddividendola, per que' lavori che ti necessiteranno; tutti quei primi contorni, che ne toglierai, di essi potrai servirtene, per suoli di torte, di pasticcetti, petit paté, ed altro.

§. III.

Pasta per sfoglio allo strutto.

Quando lo strutto è bianco, *sodo* e di buon odore ci si può fare lo sfoglio come quello al butiro; ma ciò riesce più facilmente nell' inverno, però bisogna impastare la pasta molto più tenera della precedente.

In molte parti del Regno di Napoli ove si scarseggia di butiro, necessariamente si deve far uso dello strutto, e del grascio di rognone di manzo, potrai adoperare ancora il grascio di vaccina, precisamente la *rognonata* alla quale gli toglierai una velata membrana che conserva il grascio, la laverai ben bene, la sgocciolerai, e la pesterai, dipoi l' unirai con la sugna, servendoti per la quantità metà, e metà; e di questa pasta ti servirai per tutti i lavori di sfoglio come la precedente.

§. IV.

Pasta brisè per pasticci, caldi, e freddi.

Prendi libre quattro, e poco più di fior di farina, libre due di ottimo butiro, e due once di sale pesto; porrai la farina sulla tavola di marmo, facendoci un buco nel mezzo, in dove porrai il butiro, ed il sale; quindi prenderai dell' acqua quasi bollente, e la verserai sopra il butiro mescolandolo bene con le mani, finchè sia liquefatto; dipoi impasterai sollecitamente bene a forza di polso, perchè la pasta divenghi ben legata, mentre quanto più sarà ferma, tanto meglio sarà la riuscita. La lascerai riposare per ore

tre, e quindi potrai servirtene per tutti li pasticci, e caldi, e freddi.

§. V.

Altra pasta brisè.

Non tralasciando mai di fare le mie osservazioni, e saggi circa le diverse manipulazioni, che far si possono ancor diversamente; ho fatto un altro sperimento per la stessa pasta cioè:

Prendi una libra di fior di farina, la porrai sulla tavola di marmo, ci farai un buco nel mezzo, in dove porrai, once quattro di fresco, ed ottimo butiro, tre torli d'ovi freschi, una chiara, ed un poco di sale pesto; impasterai con acqua fresca, e renderai la pasta non tanto dura, nè molto tenera, la farai alquanto riposare, e quindi te ne servirai.

Bisognandoti per pasticci freddi ci porrai meno butiro.

§. VI.

Pasta bugnè.

Porrai in una casseruola mezza caraffa d'acqua, e la farai quasi bollire, cioè, quando dal fondo della casseruola principieranno a sollevarsi sulla superficie dell'acqua tanti pallini, e sta or ora per bollire, pria che aprisi il bollo verserai in quest'acqua bollente tanto fior di farina, per quanto ce ne va; non potendoti dire su di ciò precisamente il quantitativo, per la ragione, che spesse volte accade avere la farina di terra, e questa l'è più asciutta, e ce ne bisogna di meno, altra volta si avrà la farina di mare che essendo più umida ce ne bisogna dippiù, oppure avere il fior di farina, che dicesi *variato* ed allora addio *pasta bugnè*, percui non posso precisartene la quantità, solo però ti basti sapere la quantità dell'acqua, e pel fior di farina ne terrai pronti due terzi di rotolo onde non ti manchi; girerai dunque ben forte con la coda del laganatojo, e con l'altra mano farai piovere il fior di farina nell'acqua bollente; sarà il suo punto di cottura, quando la pasta si stacca quasi tutta dalla cassa della casseruola, e si attacca tutta alla punta del laganatojo; la toglierai subito dal foco, e la porrai sulla ta-

vola di marmo a raffreddare; divenuta fresca batterai sei ovi interi, con quattro torli dippiù, ed a poco per volta ne porrai di questo battuto nella pasta maneggiandola benissimo con la mano, e così facendo farai ben medesimare gli ovi con la pasta, finchè diviene morbida, e laddove ti sembrasse alquauto soda, dir voglio, più dura, più forte, allora ci porrai degli altri torli d'ovi, seguitando a maneggiarla; divenuta morbida, la riunirai tutta, e te ne potrai servire o nella siringa, formando delle *zeppole*, o a diverse pagnottine, comuuemente dette *ovi di lupo* o pagnottine brusche ec.

§. VII.

Pasta briosce.

Prendi una libra di fior di farina, la impasterai con un poco d'acqua calda, e ci porrai tre quarti d'oncia di lievito di birra, e se questo non potrai avere, ci porrai quello pel pane, ed impastando bene la ravvolgerai in un panno-lino facendola rinvenire, ovvero, lievitare, fermentare in un luogo caldo cioè, per un quarto d'ora nell'està, ed un'ora nell' inverno, dipoi porrai sulla tavola di marmo altre due libre di fior di farina, l'unirai con la pasta già lievitata come sopra, con una libra e mezzo di butiro, dieci ovi battuti, un'oncia di sale pesto, ed un mezzo bicchiere d'acqua, impasterai tutto bene, polverizzando con fior di farina di tanto in tanto; la ravvolgerai di belnuovo in panno-lino lasciandola fermentare per dieci ore. Debbo avvertire, che questo termine potrebbe essere abbreviato laddove fosse più caldo il sito, o che il lievito fosse stato più maggiore, percui ne sollecita la fermentazione, e per questo caso ne osserverai spesso il punto, che si conosce dalle *crepature* che da sè succedono alla pasta; di questa pasta te ne potrai servire, per focacce, grandi e piccole; delle pagnotte, e pagnottine, verniciandole al disopra con battuto d'ovi, ed al disotto con strutto, o butiro, adattandole in tortiera, facendole cuocere al forno; per le piccole mezz'ora; per le grandi un'ora e mezzo; ci potrai formare delle pagnottine frammezzate con del prosciutto, e mozzarella; potrai lavorare questa pasta dentro le piccole formette espressamente, farsite di magro, e di grascio.

§. VIII.

Pasta per tagliolini.

Prendi mezzo rotolo di fior di farina, l'impasterai con numero otto ovi interi pria ben battuti con poco sale, ed impasterai forte, laddove gli ovi fossero stati più piccoli ce ne porrai dippiù, dovendo essere questa pasta molto soda, ma che sia ben faticata; ne farai due o tre porzioni e con lo stenderello proprio, cioè, quello per levigare la pasta pe'tagliolini, che dev'essere più lungo, senza maniche, e tutto uguale; con esso levigherai le tele, ravvolgendo la pasta allo stenderello, e rotolando sulla tavola di marmo, vedrai, che la pasta si assottiglierà, e diverrà sempre più lunga; di tanto in tanto polverizzerai la tavola di marmo, e distenderai la tela della pasta su di essa farinandola appena, la ravvolgerai di nuovo allo stenderello, e la rotolerai finchè giunga a quella sottigliezza che più ti necessita, nell' intelligenza, che per tagliolini semplici, e per zuppa la pasta dev' essere sottilissima, se ti servisse per un'ordura di tagliolini, la pasta deve essere un poco più spessa ovvero più alta, più grossa, via; portata dunque la pasta a quel punto che più ti necessita lasciandola ravvolta allo stenderello medesimo, non farai altro, che adattare lo stesso per lungo della tavola, sfilare lo stenderello, ed allora col coltellone, che ben tagli, taglierai ugualmente i tagliolini, che con poco fior di farina cercherai con ambo le mani sciogliere alla rinfusa tutte quelle ravvolte fittuccine, riponendoli sopra de' fogli di carta per farli asciugare.

§. IX.

Pasta per struffoli.

Volendo gli struffoli, farai precisamente la pasta precedente, se poi li vorresti più teneri, ci aggiungerai ad un rotolo di fior di farina un'oncia e mezzo di butiro, o di sugna; se poi vorresti gli struffoli di maggior delicatezza, e particolarità, impasterai la pasta con soli torli d'ovi, ma che sieno freschi, ci unirai ancora della raspatura di cor-

teccia di limone, o portogallo; maneggerai moltissimo la pasta, e ne farai tanti maccheroni, e di questi tritulerai li struffoli friggendoli galleggiando nello strutto, e facendoli venire biondi biondi.

Potrai tagliare li maccheroni a mostaccioletti, ed allora farai struffoloni. Potrai tagliare dei pezzettini della pasta, ed incavarli con le dita, o sulla tavola medesima, o sopra un canestro perchè così ci verrebbe un lavoretto. Potrai farli piccolissimi, come più ti aggrada.

Quì debbo trascrivere la salsa per condire li detti struffoli, per qualunque modo sia la loro forma, potendone variare ancora il colore: per la salsa generale, prendi la sottilissima corteccia di dieci portogalli, e la tritulerai finissima, prendi once otto di mandorle dolci, le spellerai con acqua bollente, l'asciugherai, le bruscherai di biondo colore, e grossolanamente le tritulerai; prendi once otto di ottimo miele bianco, prendi once sedici di zucchero, prendi once quattro di cedro candito, ed altrettanto di cocozzata tutto ben triturato, porrai tutto in una proporzionata caldaia, o polsonetto di riposto, e farai bollire, portando il miele ed il zucchero a *caramello*, e giunto che sarà a questo punto, ci rivolterai sollecitissimamente ben bene li struffoli, rivoltando, ora sulla fornella, ed ora al di fuori, onde tutto s'incorpori; porrai li struffoli nel piatto proprio, formandone un *tortano* se ti piace, e con le mani bagnate all'acqua li stringerai perchè venissero *compatti*, al disopra ci polverizzerai con molta cannella pesta, e zucchero, ne potrai formare delle tonde palle, che dalla caldaja con le mani all'acqua fresca li maneggerai, e così farai delle belle palle, che quando ne ho dovuto fare qualche complimento a delle Signore, queste mi han chiesto li struffoli, che glie l'avessi lavorati a palle, che ci sentivano più gusto.

Se poi vorresti formare un bel piatto di struffoli a variati colori farai così:

Della pasta ne disporrai in diverse forme, taluni più piccoli, altri a mostaccioletti, talun'altri incavati, diversi formati a tarallini come ginetti, ed a partite a partite li friggerai, dipoi farai il giulebbe a *caramello* solo di zucchero, di questo ne prenderai una parte, che basti a rivoltarci una diversa porzione de' struffoli, e per darci il color nero porrai nel polsonetto della cioccolata polverizzata, e

così li farai neri, se rossi, porrai nel polsonetto della lacca sciroppata; se gialli col senso, prenderai dei *bombò* di Francia, li pesterai, e così darai quei colori e quei sensi, che più ti piaceranno, purchè però li saprai ben montare nel piatto.

§. X.

Pasta di mandorle.

Prendi once sedici di mandorle dolci, le spellerai con acqua bollente, le pesterai ben fine nel mortajo, e di tanto in tanto ci porrai un pochino di bianco d'ovo battuto, onde non diano oglio; quando saranno ben peste, le porrai in un polsonetto da riposto, con altrettanto di zucchero fino, le porrai sulla fornella con foco moderato, mescolando con cucchiaja di legno finchè vedrai che la pasta si distacca dal polsonetto, e che non si attacca più alle dita; allora la toglierai dal foco, e dal polsonetto, e quando sarà tiepida la stenderai leggermente con lo stenderello sopra di un foglio di carta, polverizzando con zucchero fiorettato, e così te ne servirai secondo il capriccio.

§. XI.

Pasta croccante.

Impasterai tanto fior di farina, e tanto zucchero fino fiorettato con poco succo di limone, bianco d'ovo battuto alla fiocca, ed un pochino d'acqua di fior d'arancio. Questa pasta non dev'essere molle, ma bensì d'una certa consistenza.

La sua cottura è al forno sopra fogli di carta potendosi lavorare in diverse forme.

§. XII.

Pasta alla nobile.

Prendi una libra di fior di farina, l'impasterai con sette once di zucchero fino fiorettato, sei torli d'ovi freschi, due chiara d'ovi, e due once di butiro fresco; questa pasta dovrà essere alquanto soda, ed è buona per tutte le croccanti.

Con la pasta croccante, o alla nobile, e pane di spagna, potrai fare de'superbi tempî, dei cocchi delle rupi, dei frammenti di antichità ec. potrai unire insieme la pasta croccante, la nobile, ed il pane di spagna, e vedrai che forma il più bell'effetto nel genere di pasticceria decorata, per formare canestrini, vasi ec. oltre della pasta suddetta si ha la pasta di mandorle, la quale si può colorire come si vuole. Oltre di ciò vi sarebbe il zucchero spongato a diversi colori, questo è ancora ottimo per formare diversi capricci; ma per eseguire tutto questo e *bene*, ci vuole disegno, architettura, genio, buon gusto, diligenza, e, sento dirmi, ancor denari.

§. XIII.

Pasta per cannelloni.

Prendi una libbra di fior di farina, la impasterai, con sei once di zucchero fino, un poco di polvere di cannella, della raspatura di limone, due ovi, once quattro di butiro, ed un poco d'acqua; maneggerai, e quindi prenderai de'cannoletti di canna lunghi un quarto di palmo, o poco più secondo il gusto, li bagnerai nello strutto liquefatto, e ci ravvolgerai la pasta, che sia ben connessa la unione, e li friggerai; quando saranno ben cotti di biondo colore, diligentemente li sfilerai, potendoli riempire, o di crema, o di ricotta, o di qualunque marmellata, e polverizzati con zucchero, e cannella.

§. XIV.

Pasta di flappe.

Prendi once sedici di fior di farina, quattr'ovi, due once di butiro, un pochino di sale, e mezzo bicchiere di vino bianco; impasterai tutto benissimo, e cercherai, che la pasta sia soda, ma giusta, facendola alquanto rassettare in un panno-lino.

Questa pasta è buona per fare un'ordura, cioè, farai un ragungino, prenderai un poco della pasta, la distenderai sulla palma della mano, ci porrai un poco del ra-

guncino, e poi chiuderai la pasta formandone una palla ben levigata, la rotonderai benissimo, e così le friggerai.

§. XV.

Pasta per panzerotti.

Prendi mezzo rotolo di fior di farina, mezzo quarto di sugna, ed impasterai con acqua, ed un ovo intero, maneggiandola bene, la distenderai come la pasta de' taglioli-ni, e ne farai una tela; farai una farsa di ovi battuti, provola grattugiata, ed un trito di mozzarelle mischiato tutto insieme, e con questa farsa ne riempirai i panzerotti, che li taglierai, o con lo sperone proprio, o con qualche stampa, e quindi li friggerai di bel biondo colore.

CAPITOLO V.

§. I.

Metodo pratico per fare il brodo.

Il brodo per le zuppe di grascio specialmente, l'è sempre lo stesso, per cui quanto riguarda *parola brodo* non so, nè posso *diversificare* che aumentarne degli altri.

Il brodo chiaro è composto, di carne vaccina, pollo, proscintto, delle zampe di vitella, delle diverse verdure, e pochissimi aromi; ma pria di venire alla pratica di questo brodo, trovo necessario prevenire una circostanza, cioè, se vorrai o pur no servirti del lesso, dappoichè questo piatto presentemente si è ridotto ad un *capriccio*, perchè taluni lo vogliono, talun'altri no; alcuni sostengono non essere della decenza presentare in un pranzo di *parata* il lesso, ed io in certo modo ci convengo, ma come si fa poi nelle provincie! ove non così facilmente potrà rimpiazzarsi questo piatto con un altro, per la deficienza tante volte de' generi, percui è di mestieri servirsi del lesso di vaccina, ed all' oggetto premessa tal ragione, vengo alla pratica per fare il

Brodo chiaro.

Se dunque servir ti dovesse il lesso prendi rotoli tre di carne vaccina, ma che sia il *vacante* (perchè questo sito è il migliore) in un sol pezzo, lo laverai diverse volte con acqua fresca, e lo terrai alquanto in essa, perchè così darà fuori tutta la residuale parte sanguinosa, lo legherai con spago, perchè oltrepassando per inavvertenza, la sua cottura, si aprirebbe, che se saper potessi l'età della *vaccina*, del *bue*, dell'*annecchia*, della *vitella* ec. ti darei la norma dei gradi di cottura, che a forza di sperimenti l'ho pur rinvenuti, col dirti le ore di bollimento. Porrai dunque in una marmitta la detta carne, con mezzo rotolo di prosciutto, dal quale ne toglierai il grascio, e quella parte salsa; ci unirai parimenti, o una gallina, o un cappone, e sia ancor gallo, o diversi pezzi di pollo, che diano la stessa quantità, ci porrai un pochino di sale, ed una decina di caraffe d'acqua, adatterai la marmitta sulla fornella a poco foco finchè si presenti la schiuma, la quale dovrà sorbire tutta l'impurità delle carni, che con molta diligenza con la mescola bucata toglierai, e laddove ti sembrasse essersi di molto avvanzato il bollo, ragione, che farebbe disperdere quella schiuma, ovvero quella impurità, che ancor ce ne fosse, diminuirai la forza del foco con della cenere nella fornella, ed un tantino d'acqua fresca nella marmitta; quando si sarà tutto purificato, allora farai aumentare il bollimento, onde tutto entri in cottura. Praticherai tutta l'attenzione in osservare quando la carne vaccina sia giunta alla sua morbidezza di cottura; allora la toglierai, riponendola in una casseruola con alquanto di brodo, onde non si annerisca facendo rimanere a cuocere il resto, badando che il brodo, non molto si restringa, e per ovviare ciò, terrai sempre pronta dell' acqua bollente, con la quale rimpiazzerai (altrimenti non avrai più il *brodo* ma un *culì*).

Quando si è tutto quasi disfatto, toglierai dal foco la marmitta, e passerai pel *passa-brodo* il tutto; laverai la detta marmitta pulitissima, onde vada via tutto il grascio, che vi ci sarà attaccato, e riporrai il brodo in essa che farai alquanto raffreddare, per toglierne il grascio, che sulla

sommità si presenterà sempre, che leverai diligentemente, con un cucchiarone; (qui è necessario farti osservare un principio economico, immagginandomi sempre di parlare con un dilettante di Gastronomia; conservare quel *grasso* che toglierai dal brodo, dappoichè se quel giorno medesimo, o anche pel seguente dovresti imbianchire degli ortalizj, o delle erbe, quello l'è ottimo allungandolo con dell'acqua bollente, e ciò serve per evitare la spesa di altra carne per fare un tantino di *brodo* per lessare le anzidette erbe, come praticasi per crescere di *zeri* le liste) disgrassato per quanto possibile, avrai il brodo, passerai alla seconda operazione di darci il gusto, e chiarirlo, onde servirtene per qualunque zuppa. Porrai nella marmitta medesima assieme col brodo il bianco di quattro selleri, sei pastinache, che rasperai, dividerai in quarti, e ne toglierai quel *midollo* che hanno nel mezzo, essendo quello durissimo, e produttivo di mal di visceri, ci porrai grani due di petrosemolo, e cerfoglio; una cipolla bianca intera non molto grande, una piccolissima stecchetta di cannella, quattro teste di garofani, e del sale corrispondente; (s'intende già, che tutte le descritte erbe debbono essere ben pulite, e lavate) chiuderai la marmitta, onde per quanto è possibile non svaporizzi, e con un foco piuttosto temperato farai tutto scuocere, badando sempre che il brodo non si restringa, altrimenti faresti il *consumè*, percui di tanto in tanto ci porrai dell'acqua bollente se il bisogno richiedesse, e tosto che avrai osservato essersi scotte le verdure, ed il brodo rimasto in sufficienza, da poter bagnare due zuppiere, passerai tutto per setaccio, senza pressione di mano, ma solo rimenando con la mescola di legno l'erbe, onde tutto il brodo ne sgoccioli: porrai quel brodo in una casseruola, facendolo alquanto raffreddare, ci mescolerai tre chiara d'ovi ben montate alla fiocca (1) e porrai l'anzidetta casseruola sul foco, e quando la schiuma degli ovi avrà riunito tutta l'impurità delle erbe già cotte, portando alla sommità del brodo tutto il verde, con mescola bucata ne la toglierai finchè vedrai, che il brodo

(1) Montare alla fiocca, s'intende battare ben bene col fascetto di vetiche, o col battitojo le chiara d'ovi, e renderle spumose alla perfezione perchè così si ottiene purificare, e chiarire ogni impurità.

siasi in certo modo chiarito) il che non puol essere interamente) ; lo ripasserai diligentemente per un setaccio , e quindi per una salvietta stretta , pria bagnata nell' acqua , e così facendo otterrai la limpidezza del brodo , il quale dev' essere chiaro , ma di un colore dell' *ambra* ; lo gusterai come ti sembra di sale , e per questa parte ti prego di essere sempre avaro ; perchè questo puol sustituirsi , ma non già togliersi.

Divenuto alla perfezione il brodo , lo conserverai ben chiuso, e che sia sempre caldissimo , onde servirtene per qualunque zuppa, che ti piacerà , dappoichè il brodo chiaro è sempre lo stesso.

Nel caso poi non ti servisse il lesso , allora in vece del pezzo del *vacante* prenderai diversi pezzi di carne, ma che non sia *grassa* nè nervosa , e ne prenderai rotoli due , che farai in certo modo scuocere , come il prosciutto , ed il pollo , e così proseguirai pel già descritto.

§. II.

Brodo di pesce per le zuppe di magro.

Volendo servire una zuppa di magro , vi è di necessità del pesce , e come tale , dei piatti di pesce ancora , perciò non volendo alterare in verun modo l' economia te ne additerò il modo, come ottenere la prima , e seconda parte.

Il brodo di pesce dee farsi con i soli scorfani , cocci , ed andragini ; ma può farsi con i merluzzi , con i cefali , con le spinole, con la cernia , e con la pescatrice, però i primi sono ottimi solo pel brodo, e non già per un piatto di pesce di parata , ma con i secondi si ottiene il brodo, e della loro carne quanti piatti può mai immaginar l'idea.

Se dunque vorrai servirti del solo brodo , prendi un rotolo e mezzo o di *cocci ,* o di *scorfani ,* o di *andragini ,* li laverai benissimo, ne toglierai le garge , e le squame, li rilaverai di nuovo, e li porrai in una marmitta con dieci caraffe d' acqua , farai bollire dolcemente , per toglierne la schiuma che salirà; quando avrai bene schiumato; ci porrai del sale , il bianco di quattro selleri, grani due di petrosemolo, e cerfoglio, sei pastinache raspate , divise in quarti e toltone quel midollo di mezzo, una cipolla , ma intera , ben

pulita, quattro teste di garofani, ed una stecchetta piccolissima di cannella; ci porrai ancora once dieci, o di butiro, o di sugna, o di ottimo oglio, aumenterai il foco, facendo tutto scuocere; badando sempre però che il brodo non si restringa, avendo sempre pronto un recipiente d'acqua bollente per sostituircela laddove manchi. Disfatto che si sarà, ed il pesce, e l'erbe, passerai tutto per setaccio e quel brodo lo chiarirai come quello precedente di carne, con le chiara d'ovi montate; fatte queste operazioni lo terrai caldissimo per versarlo nelle zuppiere, per le zuppe di magro.

Nel caso, che si volesse uno, o più piatti di pesce, in questo caso prenderai rotoli due e mezzo, o di merluzzo, o di cefalo, o di spinola, ne toglierai le garge, e le squame, laverai tutto bene, ne taglierai le teste con alquanto di polpa, e le code similmente, ci unirai un rotolo solo de' pesci, precedenti pel brodo, e farai il resto, conservando il pesce per quel piatto che vorrà farsi.

§. III.

Brodo all'oglio semplice, o alla santé.

Per questo brodo praticherai lo stesso come il precedente meno il pesce, il butiro, o strutto, e circa l'oglio, ti regolerai per dieci caraffe d'acqua, ci porrai once dodici di ottimo oglio, l'erbe medesime, insomma tal quale ho detto; precedentemente; farai bollire e scuocere, passerai per setaccio, e sarà ancor questo un eccellente brodo semplice per una zuppa di magro; volendola alla santè framezzerai nella zuppiera dei filettini delle erbe medesime pria lessate separatamente, oltre di quelle, che debbono dare il gusto al brodo, come di sopra.

§. IV.

Brodo al butiro.

Questo brodo lo farai come il precedente, però, in vece dell'oglio, ci porrai once sedici di ottimo, e fresco butiro, ci unirai le descritte erbe, che farai scuocere; riducendo

il brodo alla metà, quindi passerai per setaccio, porrai un poco di quel brodo in una proporzionata casseruola, in dove ci scioglierai ben bene dieci torli d'ovi, ma *freschi*, badando, che non si leghino, e non si aggruppiscano, e così girando, girando con mescola di legno verserai nel brodo generale questo poco cremato, perchè ci darà buon gusto.

Questo brodo l'è ottimo nella circostanza di dover servire una zuppa di magro senza potere aver pesci, secondo potrai trovarti.

§. V.

Brodo di pomidoro.

Prendi rotoli quattro, di ottimi, e ben maturi pomidoro, li netterai benissimo, li dividerai per metà, ne toglierai quel viscido con i loro semi, li suddividerai, e li porrai in una casseruola a bollire con poche foglie di petrosemolo, e di basilico, quando si sarà tutto bastantemente disfatto, passerai per setaccio fortemente; riporrai quell'estratto in una casseruola, con del sale, ed once dieci di butiro, o sugna, ci porrai caraffe sei di acqua (se questa fosse bollente non ci è male), e farai bollire, portando questo brodo a metà, del quale potrai servirtene per pastine, ovvero paste minute, per croste di pane con pezzettini di pesce, o frutti di mare ec.

CAPITOLO VI.

METODO GENERALE PER FARE LA CREMA.

Il magistero per fare le creme l'è sempre lo stesso non alterandosi in altro, che nei soli sensi, percui nel proposto sistema della formazione di questo unico volume descriverò la maniera generale come farsi la crema, e quindi il modo come variarne i sensi, onde non farne la ripetizione in ogni volta, che debbo presentare un piatto di crema secondo i giorni, tranne di quelle altre creme che saranno composte, e per queste siccome si stabiliranno, ne additerò la pratica.

Per ogni caraffa di latte, sia di *capra*, sia di *vaccina*, ma

ti raccomando che sia *munto* là per là dovendo esser fresco, e ché la caraffa sia perfettamente giusta, perchè diversamente la mia ricetta non riuscirebbe perfetta, siccome porrai la caraffa di latte in una casseruola, prendi una caraffa d'acqua fresca in due metà, una la porrai in una casseruola con once cinque di amido, o fioretto, che scioglierai con la mano ben bene, e farai un altro latte, nell'altra metà d'acqua ci scioglierai once dodici di zucchero fino sul fuoco facendoci dare pochi bolli perchè tutto si liquefacesse, e raffreddato alquanto lo mescolerai col latte, e coll'amido già sciolto, ci porrai pochissimi granelli di sale, poca raspatura o di portogallo, o di limone, ed otto torli d'ovi freschi, mescolerai tutto benissimo perchè tutto si medesimi, e quindi passerai per setaccio, riporrai la crema in una proporzionata casseruola, l'adatterai sulla fornella, con foco temperato, e con una mescola di legno adattata sempre per la crema, intendo dire che non senti di grascio, girerai dolcemente sempre per un lato, perchè diversamente facendo, non si legherà a perfezione; la porterai a quella densità, che più ti necessita; se la crema dee servirti semplice, sarà un punto più liquida; se per torta, o pasticcetti, la farai un poco più densa, e così farai per tutte le altre, additandoti per *paragrafi* quanti sensi mai la mia debole idea mi suggerirà, se semplice la porrai nel piatto proprio polverizzandola con cannella.

§. I.

Di cioccolata.

Per ogni caraffa di latte farai la decozione stretta di once sei di ottimo cioccolatto, che facendola alquanto raffreddare la mescolerai ben bene nella dose della crema semplice già fatta, passerai tutto per setaccio e farai la cottura come sopra.

§. II.

Di pistacchio.

Prendi once sei di pistacchi, ma di quelli già scorzati dalla prima durissima corteccia, li spellerai con acqua bollente, e li pesterai nel mortajo di pietra espressamente, e

per i pistacchi, e per le mandorle, e nel pestarli di tanto in tanto ci porrai poche stille d'acqua onde non tramandino oglio; ridotti che l'avrai come una pasta ci farai una decozione con acqua liquefacendoli così, ricavandone una caraffa d'acqua, quella appunto, che ho descritto nella regola generale, in dove ci scioglierai nella metà le once cinque di amido, e nell'altra le once dodici di zucchero, mescerai tutto, passerai per setaccio, e ci darai quella cottura come di sopra.

§. III.

Di caffè bianco.

Bruscherai color pulce, ovvero così detto carmelitano once quattro di buon caffè, e bollentissimo, lo tufferai nella dose semplice della crema, lo farai così raffreddare, e quindi passando tutto per setaccio, farai la crema col semplice senso di caffè.

§. IV.

Di caffè a torroncino.

Farai la decozione di caffè come per la bevanda, ne farai una caraffa, la raddolcirai di zucchero, e dessa supplirai per la caraffa d'acqua, cioè, metà ci scioglierai le once cinque di amido, e nell'altra ci farai liquefare le once dodici di zucchero, mescolerai col latte, ed i torli d'ovi, e farai la crema di torroncino.

§. V.

Di rose.

Per questa crema prendi once quattro dei *bombò* di Francia col senso di rose, che son rossi, li pesterai, e li scioglierai nella mezza caraffa d'acqua ove farai liquefare le once dodici di zucchero, che mescolerai con la dose già detta, vedi sempre la prima composizione, che è la generale, passerai per setaccio, ed avrai la crema di rose, ma se per caso ti trovassi in un sito, che *bombò* non ve ne sono e potrai avere dell'oglio di rose, sarà ottimo, e ce ne porrai tante stille per quanto il gusto ti darà, e per darci il colore ci mescolerai

un pochino dell'alacca sciroppata, ed avrai il medesimo intento; se neppure oglio potrai avere userai una caraffa d'acqua di rosa distillata, che la supplirai a quella per lo zucchero, e per l'amido, se poi neppur questa aver potrai, la crema di rose non farai.

§. VI.

Di menta.

Similmente ti ho detto per la crema precedente di rose, farai per questa di menta, servendoti di once quattro di *bombò* di menta; se questi aver non puoi, ci porrai, o dell'acqua distillata di menta, o dello spirito di esso, ma bada che per quest'ultimo devi usare molta diligenza circa la quantità perchè dippiù amareggia, ce ne porrai tanto, per quanto ti gusta, e farai il dippiù come di sopra.

§. VII.

Di anisi.

Prendi once quattro di *bombò* col senso di anisi li pesterai, li farai liqnefare collo zucchero, e così avrai la crema di anisi.

§. VIII.

Di cannella.

Porrai in una caffettiera una caraffa ed un quartino d'acqua, ci unirai un'oncia di cannella contusa, ne farai la decozione, e la ridurrai bollendo ad una caraffa, che supplirai, a quella dello zucchero, e dell'amido, la mescolerai nella dose generale, e farai la crema di cannella.

§. IX.

Di vainiglia.

Per questa farai tal quale come la precedente.

§. X.

Di fragole.

Prendi un rotolo e mezzo di ottime, e pronte fragole, le passerai per setaccio, e ne ricaverai una caraffa di estratto, lo mescolerai con la caraffa di latte, ci scioglierai le once cinque di amido, gli otto torli d'ovi freschi, libre due di zucchero polverizzato benissimo, non potendosi diversamente liquefare, il solito sale, ma pochissimo, mescolerai tutto, passerai per setaccio, e farai questa crema come le altre, e sarà ottima. Volendola di fragole *ananasse* farai lo stesso.

§. XI.

Ovi faldacchiere.

Porrai in una casseruola una caraffa d'acqua, e due chiara d'ovi, e col frollatojo farai come per la cioccolata, perchè così si eleverà la schiuma, quindi ci porrai un rotolo di zucchero inglese il più ottimo, e mescolerai tutto; adatterai la casseruola sulla fornella con temperato foco, e sciropperai lo zucchero, schiumandolo bene, facendone sgocciolare tutto lo giulebbe dalla mescola bucata; quando lo avrai bene schiumato, lo porterai al suo punto di cottura del presente lavoro da me stabilito al settimo, segnato nelle diverse cotture dello zucchero, che qui appresso vedrai denominandolo la *grande plume* questo punto di cottura per gli ovi faldacchiere lo conoscerai nel far cadere delle stille di giulebbe in un piattino da caffè, che non sia bagnato, e raffreddandosi quelle stille restino addensite; allora lo toglierai dal foco, facendolo raffreddare in un vase di terra. Raffreddato che sarà, ci mescolerai trenta torli d'ovi ben battuti, ci porrai una raspatura, o di cedro, o di portogallo, o di limone, e se ti piacesse di darci il senso di vainiglia sarebbe pur ottimo; per questo senso però farai così: di una bacchetta di polposa vainiglia ne prenderai la quarta parte, la pesterai benissimo nel mortajo di pietra con delle poche pietre di zuccotto, o ancor di zucchero, e la ridurrai in polvere, e poi la mescolerai nella dose, passerai tutto per setaccio a

forza di mano, onde tutto sorta, e questo estratto lo porrai in una casseruola, che adatterai sulla fornella con temperato foco, e con mescola di legno pulitissima girerai come la crema portando alla densità, e così sarà fatto.

§. XII.

Di latte di mandorle dolci.

Spellerai con acqua bollente una libra di mandorle dolci, le pesterai finissimo, bagnandole con un pochino d'acqua per volta, perchè diversamente daranno oglio, dipoi le scioglierai con una caraffa d'acqua fresca, e maneggiandole bene, le passerai per setaccio, premendo bene, e di tutto ne ricaverai una caraffa di latte, a questo ci unirai once quindici di zucchero, sciolto in mezza caraffa d' acqua bollente, ci unirai ancora once quattro di amido sciolto in altra mezza caraffa d'acqua fresca; unito tutto, e ben medesimato lo passerai novellamente per setaccio, ci porrai appena di sale, come per tutte le creme, e ci darai la cottura come tutte le altre creme; a questo potrai unirci ancora, volendo, della cioccolata, ed allora farai una decozione stretta con once sei di ottim ocioccolatto, e farai come le altre, la proporzione per dodici persone farai di latte di mandorle una caraffa, e mezzo, ma senza ovi.

Se invece della cioccolata vorrai metterci del caffè, ed in questo caso, ciò che ho detto d'acqua sarà tutto di decozione di caffè, insomma le due mezze caraffe d'acqua saranno convertite in una caraffa di decozione di caffè, che farai dolce come quello che ordinariamente beviamo nelle tazze, ed in questa caraffa di dolce caffè, scioglierai le once quindici di zucchero, e le once quattro di amido, e così finalmente fasai questa crema.

CAPITOLO VII.

DEI DIVERSI PUNTI DI COTTURA DELLO ZUCCHERO.

La forza di sperimenti, mi ha fatto conoscere diversi *punti* di cottura dello zucchero, addicendo ciascuno di essi alle varie manifatture per cucina, e pel riposto.

Per ogni terzo di zucchero, porrai in un polsonetto mezza caraffa d'acqua, ci frollerai due chiara d'ovi, ci mescolerai il terzo di zucchero, ovvero una libra, lo porrai sulla fornella con temperato foco, quando la schiuma si riunisce fermentando, e si stacca dal polsonetto, allora con la mescola bucata la toglierai versandola in un *passa-brodo*, con vase al disotto, onde ne sgoccioli quel giulebbe, che indispensabilmente porterà seco la schiuma, onde non perderlo, che lo rimetterai nel polsonetto. Fatta questa prima operazione, cioè, di avere spumato il zucchero, succedono i diversi *punti* di cottura dello zucchero, cioè:

Il primo lo chiamo il piccolo *lissè* che si cuoce, toccando appena con l'estremità di un dito destramente quel bollente giulebbe, e quindi fra due dita, che nel riaprirle formi quella piccolissima parte di giulebbe con sottil filo, che subito si spezza.

Questo punto l' è buono per lavorare qualunque crema.

Il secondo lo chiamo il grande *lissè*, che succede progressivamente bollendo, e si conosce col medesimo mezzo, però che quel sottil filo non si spezza così facilmente.

Questo l' è buono per fare i rosolj meno cremati.

Il terzo passando un *bollo* dippiù lo chiamo il piccolo *perlé*, perchè bollendo forma delle grosse perle.

Questo è proprio per fare qualunque sorbetto.

Il quarto, che continuando a bollire ne succede il grande *perlée*, e si conosce, che bollendo forma il giulebbe delle piccole perle, rotonde, ed elevate.

Questo è proprio per fare il sorbetto di amarene, perchè essendo questa qualità di sorbetto molto aspro, il maggior bollimento dello zucchero gli dà più dolcezza, ed è buono ancora per que'rosolj, che si volessero molto cremati.

Il quinto lo chiamo la piccola, e grande *queue de cochon*, che si conosce, bagnando la mescola bucata, e quindi lasciando cadere quel giulebbe, si forma attaccato alla mescola medesima come una coda.

Questo l' è ottimo per farci confettare i marroni, ovvero le castagne.

Il sesto è il *soufflé*, il quale succede continuando a bollire, e si conosce essere giunto questo punto, quando tuffando la schiumaruola nel giulebbe, e soffiando a traverso de'buchi ne vedrai uscire delle scintille di zucchero.

Questo giulebbe è ottimo per conservarsi, o *nei vasi di Faenza, o nelle bottiglie di cristallo, per servirsene al momento, e portarlo a maggior consistenza, ove il bisogno lo richiedesse.*

Il settimo lo chiamo la *grande plume*, e questo si riconosce come il precedente, diversificando, che le scintille debbono essere più forti, in modo, che immergendo la schiumarola nello zucchero, e battendola colla mano ne sortano delle lunghe scintille (1), le quali riunendosi insieme, e soffiandolo si formano in aria come un piumazzo.

Questo è ottimo per fare la pignolata.

L'ottavo l'ho chiamato il piccolo, e grande *boulet*, e si conosce questo punto di cottura facendo sempre bollire un poco dippiù che secondo la stretta *teoria* sarebbe, di bagnare due dita nell'acqua fresca, che terrai sempre pronta, e velocemente immergerai nel giulebbe, come con uguale precocità le bagnerai dinuovo nell'acqua fresca, e rimenando lo zucchero fra le dita, che v'è rimasto, il quale raffreddandosi si farà come una pasta molle; questo è il mezzo in teorica, per conoscere il punto di questa cottura di zucchero; ma ciò sarebbe, laddove io mi fossi determinato di parlare a delle persone dell'arte, *locchè non ho mai sognato*, ma dirigere questi pochi da me fatti esperimenti a'miei cari amici dilettanti di Gastronomia, percui mi credo nel dovere dare un altro mezzo come conoscerlo ugualmente, assicurando, che mi spiacerebbe oh quanto, se le loro dita si scottassero: per ovviare questo inconveniente, farai cadere delle stille di giulebbe in un piattino da caffè asciugato, e raffreddato che sarà il giulebbe, lo maneggerai con le dita, e vedrai che si ridurrà come una pasta molle, e se non vi fosse giunto ancora, ci farai dare pochi altri bolli.

Questo l'è ottimo per fare le mirenghe di riposto.

Il nono punto di cottura lo chiamo il *cassè*, e si conosce nella medesima maniera della precedente, diversificandone il saggio, perchè bollendo un poco dippiù, acquista il giulebbe maggior consistenza, sicchè immergerai sollecitissimamente la schiumaruola nel giulebbe, e similmente la tuf-

(1) Scintille, s'intende, un filo più forte, o meno forte, più lungo o meno, e ciò deriva dalla cottura maggiore del zucchero, che gradatamente passa da un punto all'altro, però dovendo sempre bollire uguale e non alterando mai il foco.

ferai nell'acqua fresca, da dove la ritirerai, e tastando le dita su di essa, vedrai che quella panna di zucchero già fatta, raffreddata, si frange facilmente come se fosse un sottilissimo ghiaccio.

Questo l'è ottimo per ravvolgerci le mandorle, e formarne delli diversi lavori di croccande ec.

L'ultimo punto finalmente di cottura (almeno secondo me) è lo *caramel* poco diverso dal precedente, prevenendo, che volendo il *caramel* oscuro, allora bisogna far bollire soltanto lo zucchero con l'acqua a gran foco, badando però, che il bollo non salta fuori del polsonetto, casseruola, caldaja, quello che fosse, secondo la proporzione, altrimenti tutto si perderà, e ciò, finchè sia giunto a quel grado di colore che si desidera. Per il *caramel* chiaro, che farai come gli altri, si conosce, facendone cadere un poco del giulebbe in un piattino fresco, e raffreddato che sarà, vedrai se si è formato una *caramella.* Essendo questo il punto più forte di cottura, potrai servirtene per fare lo zucchero tirato, con colori in tante fittuccine storcigliate, dandoci però un altro punto di cottura a piccolissimo foco, senza mai rimenarlo sul foco medesimo, altrimenti diverrà lo zucchero nel suo primiero.

Avvertimento.

Se per avventura dirigendo altrove il tuo pensiero, ed essendoti alienato di ciò che stavi facendo i punti di cottura del giulebbe son passati, perchè questi, a gradi a gradi passano, e ritornando nel tuo centro osserverai avere oltrepassato quel tuo prefisso punto, rimetterai un poco d'acqua fresca, e ribollendo lo ridurrai come vuoi, purchè non si fosse attaccato nel fondo del polsonetto, che subito prende cattivo gusto, ed in quest'ultimo caso, pagherai il fio della tua alienazione, forsi per qualche Signorina alla quale l'idea avrai diretta e farai punto, e da capo.

Nel caso ti sgomentasse, che il bollimento dello zucchero sia molto forte, e che uscisse dall'orlo del vase, o per causa di foco avvanzato, o che non avrai saputo adattare la proporzione del vase medesimo, ti suggerisco il mezzo, come al momento rimediare senza togliere il polsonetto, o caldaja dalla fornella. Ci porrai due stille di latte, oppure un tan-

tino di cera, quanto una testa di spillone, che all'istante vedrai tutto rimesso.

CAPITOLO VIII.

METODO GENERALE DI FARE QUALUNQUE ROSOLIO, MENO PER QUALCHE ECCEZIONE.

Il magistero de' rosolî l'è sempre lo stesso, tranne qualcuno, che meritasse qualche eccezione, che particolarmente ne farò la descrizione secondo occorrerà pel proposto sistema di questa mia *Quarta Edizione*.

Per numero dodici persone è sufficiente una libra di spirito di vino, ma che sia il più perfetto, in esso porrai quel senso che più ti piacerà nel modo seguente.

§. I.

Se di limone, o portogallo, ne prenderai una decina delli più freschi, ne taglierai sottilmente le cortecce, e le porrai in fusione nello spirito per ore 24 battendolo di tanto in tanto; farai il giulebbe con un rotolo di zucchero, servendoti del secondo punto chiamato da me *lissè* e verrà meno *cremato;* volendolo poi maggiormente *cremato,* farai il giulebbe al quarto punto denominato il *grande perlèe;* lo farai raffreddare, e quindi lo mescerai con lo spirito, togliendone quelle cortecce, e facendolo bene medesimare lo farai distillare coll'imbuto di vetro *espressamente ,* o col coppo di carta floscia pria bagnata, o colla bombace; qui debbo avvertirti, che nel riunire lo spirito di già col senso, con il giulebbe, saggerai il grado di dolcezza per portarlo a quel gusto che più ti piacerà potendoci aumentare, o un pochino di spirito, o un pochino di zucchero facendolo liquefare in una parte del già fatto giulebbe, e distillato che sarà di bel color chiaro lo porrai in bottiglia di tuo genio e lo servirai.

Nel caso che nella prima distillazione non venisse perfettamente limpido lo ripasserai novellamente.

§. II.

Se lo vorresti di cedrato, siccome il senso di questo agru-

me è più sensoso, ti servirai delle cortecce di quattro piccoli; se poi fossero di quelli bellissimi cedrati d'Ischia che sono i migliori, e che sono ben grandi, o di quelli di Sorrento, ti servirai della corteccia di due di essi.

§. III.

Se lo vorresti di cannella, prendi una terza d'oncia dell'ottima cannella, la ridurrai contusa, e la porrai in fusione con lo spirito, facendo il dippiù come sopra.

§. IV.

Se di vainiglia, prenderai due polpose bacchette, le dividerai per metà per lungo, le suddividerai, e le porrai nello spirito, e farai come sopra.

§. V.

Se di cioccolata, ne prenderai mezza libra, ma della più perfetta, la rasperai tutta col coltello, la porrai nello spirito, ed il dippiù come sopra.

§. VI.

Se di caffè, ne bruscherai once quattro del più ottimo di bel color pulce, e bollentissimo, lo tufferai nello spirito, praticando tutto come sopra.

§. VII.

Volendo poi fare il rosolio di fragole, non vale la pena di dare il senso a solo una libra di spirito, ma bensì a molto, perchè le fragole una volta all'anno vi sono, sicchè, ne farai almeno una decina di libre di spirito, che porrai in un vase di vetro, ed in esso ci tufferai rotoli tre di pronte, e fresche fragole ma di quelle espressamente tolte dalle piante, togliendone gli sterpi, e li terrai in fusione per una ventina di giorni, dopo de'quali farai il giulebbe, e pel dippiù farai come sopra; di quest'ultima parte non volendo spendere in una sol volta il zucchero, lo potrai fare siccome ti bisognerà,

ma debbo avvertirti, che tutti i rosolì quanto più sono stagionati, tanto più sono ottimi.

§. VIII.

Similmente farai quello di ciriege, dette corvine; queste però le terrai in fusione per 40 giorni, ed ancor due mesi, e se ci darai un senso di limone, cioè, della corteccia di un pajo di limoni, con una stecchetta di cannella ci stà benissimo, e farai il giulebbe come sopra; di rosolì ne potrai far quanti ne vorrai siccome l' idea ti suggerirà.

CAPITOLO IX.

PER LA BEVANDA DEL CAFFÈ.

Per questa bevanda ti raccomando prendere il più ottimo caffè, lo bruscherai color *pulce* o *castagna* o il così detto *carmelitano*, lo macinerai, e quindi porrai dodici tazze d'acqua ancor col piattino in una *coccoma* per quanto bastino per dodici persone, la farai bollire, ed allora diligentemente ci tufferai once quattro di macinato caffè, con mescola propria lo rivolgerai in quell'acqua, facendolo cadere giù nel fondo della *coccoma*, e con molta attenzione la terrai sul foco, facendo che il bollimento risalga sull'orlo, ed allora sarà perfezionata la sua cottura, quando vedrai, che il *bollo* medesimo si presenta in piccole perle, toglierai dal foco la *coccoma*, ci porrai mezza tazza sola d'acqua fresca, facendolo rassettare per quindi passare il caffè in una caffettiera per riscaldarlo, e servirlo.

Nota Bene.

Tutto ciò che ho descritto in questi diversi paragrafi, sono le regole generali per il loro lavorio, che saranno segnate secondo i giorni, che ciascuna cosa bisognerà onde riportarsi sempre a queste per non farne la ripetizione, volta per volta.

Darò dunque principio a questo novello mio calendario con le rispettive stagioni.

LIBRO PRIMO

DEL PRIMO TRIMESTRE

CAPITOLO X.

PRIMAVERA

Marzo — Aprile — Maggio.

---

1. Marzo.

PRIMO GIORNO DI QUARESIMA

Minuta del Pranzo, Riposto, Desserts.

Cucina.

Zuppa di gamberi. Vermicelli all'oglio. Ordura di petit-paté di sfoglio farsiti di ostriche. Merluzzo in salamoja. Entremets di carciofi al butiro. Ovi alla marinara. Fritto d'alici. Crema di cioccolata.

Riposto.

Pane per 12 coperti grana tre per cadauno. Vino di pasto caraffe 12. Piattini di alici salate 2. di butiro 2. con crostini 2. Con rafanelli 2. Di peparoli 2. D'olive 2. Due insalate cotta, e cruda. Malaga due bottiglie.

Desserts.

Neve per acqua gelata rotoli 2. Piattini di mela 2. Di pera 2. Di finocchi 2. Di castagne 2. Di dolci 2. Spumette di cioccolata, e graffioletti. Rosolio di limone una bottiglia. Sorbetto di portogallo. Caffè.

Pratica.

Zuppa di gamberi.

Prendi un rotolo di grossi gamberi, li laverai pria benissimo, e li lesserai, dipoi ne staccherai le code, che le conserverai, e i loro gusci li pesterai al mortajo; porrai questo pesto in una marmitta di rame, con caraffe otto d'acqua, once otto d'oglio ottimo, del sale, una cipolla intera, grana due di pastinache raspate al difuori, e quindi le dividerai in quarto togliendone quel midollo, che l'è molto nocivo, il bianco di quattro selleri, mezzo grano di petrosemolo, ed un grano di cerfoglio, farai tutto cuocere, e poi passerai per setaccio, facendo ridurre quel brodo al terzo, che è quanto dovrà servire per la zuppa; prendi numero sei pagnotte di pane di grana due, le suddividerai in tanti dadi, e poscia li friggerai di bel color d'oro, li porrai in zuppiera, versandoci quel brodo e sopra ci adatterai quelle code dei gamberi scorzati, e così sarà servita la zuppa in brodo.

Vermicelli all' oglio con alici salate.

Prendi once quattro di alici salse, le laverai e le spinerai, le tritulerai, dipoi le farai soffriggere in una casseruola grande, con once otto d'oglio il più perfetto, frattanto farai bollire l'acqua, e lesserai un rotolo e mezzo di vermicelli, quando son giunti alla giusta cottura facendoli conservare la loro prontezza, li sgocciolerai benissimo, e li rivolterai in quell' oglio con le alici salse ben consumate, li condirai con del sale, e del pepe, e togliendo la casseruola dalla fornella, la terrai al calorico del foco perchè così li vermicelli si prosciugano, e rivoltandoli spesso verranno tutti sciolti, e così li porrai in zuppiera.

Petit-paté di sfoglio farsiti di ostriche ec.

Prendi un rotolo ed un quarto di fior di farina e farai la pasta di sfoglio giusta il *Cap. IV.* §. 2. prenderai quel taglia-pasta, che più opportuno crederai, lo farai infocare nello strutto bollente, e con esso taglierai il *Petit-paté*, ne

taglierai un altro ancora, e su di uno di essi ne toglierai il dimezzo con un altro taglia-pasta più piccolo, in modo che resti come un tarallino; quest'ultimo lo porrai sopra dell'altro incollandolo con del butiro liquefatto, ed ecco formato un piccolo canestrino, adatterai tutti questi canestrini in una tortiera verniciata di sugna, con ancora quelli piccoli tondi i quali servir dovranno per coverchio; sopra tutti li vernicerai di ovo battuto, farai cuocere al forno, non molto violento, oppure sotto al fornello. Frattanto farai la farsa delle ostriche, delle quali ne prenderai trenta di quelle buone del Real Fusaro, che sono le più grandi, e polpose, per l'inverno, per l'estate queste non son buone, ed allora ti servirai di quelle piccole dette da noi nella nostra bella Napoli del *Castello*, ma di queste ultime un numero maggiore, perchè son piccolissime; le lesserai, non molto, quanto basti per toglierle dai loro gusci, le laverai con acqua calda, e le triturerai; questo trito lo porrai in una casseruola, con dei pezzettini di tartufo, poche erbette di petrosemolo, e maggiorana triturato finissimo, ci porrai del sale, del pepe, e ci farai una liga di torli d'ovi, butiro, e pochino di colletta, farai tutto incorporare sul foco, e con questa farsa riempirai li già cotti *petit-paté* otturandoli con quelli piccoli tondi e così sarà fatto.

Merluzzo in salamoja.

Porrai in una proporzionata casseruola once due di sale, una caraffa d'acqua, due cipolle, un grano di petrosemolo, e maggiorana, un grano di menta, una rapa, due pastinache, ben pulite, grana due di cerfoglio, quattro teste di garofani, farai tutto bollire a lento foco per mezz'ora, e dopo farai riposare questa composizione, onde tutto vada al fondo; dipoi passerai questo brodo, lo porrai in una casseruola, ci unirai mezza caraffa di latte, lo farai bollire, ed in esso ci farai cuocere rotoli due e mezzo di buoni merluzzi ben puliti, che li servirai nel piatto proprio con poco di questo brodo.

Entremets di carciofi al butiro con salsa d'ovi.

Prendi numero 24 carciofi, ne toglierai tutte le foglie

verdi, e cattive, aggiusterai col coltello intorno al tronco, e ne spunterai la cima, le dividerai per metà, e le porrai in acqua fresca con del sale, e succo di limone, onde s'imbianchissero; dipoi le lesserai, ma non molto, e le riterrai in acqua fresca; prenderai quindi un pane di butiro di once sei, lo porrai in una casseruola a liquefare, prendi dodici torli d'ovi li batterai benissimo, e dopo li mescolerai col liquefatto butiro, ci porrai il succo di mezzo limone, e fatta questa salsa, l'unirai con li carciofi che sgocciolerai dall'acqua; farai de' piccoli crostini di pane fritto, che ti serviranno di una graziosa guarnizione all'intorno del piatto con in mezzo li carcioffi con la salsa anzidetta.

Ovi alla marinara.

Prendi numero 24 ovi, li lesserai duri, li netterai dalle loro cortecce, li dividerai per metà, e ne ricaverai destramente i torli; frattanto pesterai grana tre di menta fresca, con once due di cedro candito, ci pesterai ancora quei torli d'ovi come pure la mollica di una pagnotta bene spungata nell'aceto bianco, e premuta, ci pesterai di più once quattro di zucchero bianco, e finalmente passerai benissimo questa dose pel setaccio, e racogliendo quell'estratto, ne riempirai con esso quei gusci degli ovi, e di tutto ciò che deve rimanere lo scioglierai con aceto bianco, formando una seconda salsa. Aggiusterai le anzidette metà degli ovi ripieni in un piatto proprio versandoci la seconda descritta salsa.

Fritto d'alici.

Prendi rotoli due di mezzane alici ne toglierai le teste, le laverai due volte nell'acqua fresca, e quindi le porrai a sgocciolare sopra di un setaccio, o crivello per l'oggetto, prendi un rotolo di sugna la porrai in una padella proporzionata, la farai bollire sul foco, e poscia farincrai benissimo le alici; di biondo colore le friggerai, riponendole sopra della carta floscia, perchè quest'ultima ne sorbisca tutta la parte grassa. Farai dippiù una frittura di poche foglie di petrosemolo riducendole quasi smeraldine, adattandole sopra le già fritte alici, che accomoderai nel piatto proprio a forma di piramide con salvietta al disotto.

Crema di cioccolata.

Farai questa crema siccome la troverai descritta nel suo proprio *cap. IV.* al §. *1.* senza farne inutilmente la ripetizione.

RIPOSTO.

Col suo corrispondente apparecchio.

Prendi grana due di scarola bianca la laverai molto bene e l'aggiusterai nella propria insalatiera, come pure grana sei di broccoli, lesserai le sole cime, con i loro fiorellini, e farai lo stesso.

Prendi once dodici d'alici salse le laverai, le spinerai dividendole per metà, e con molta simmetria l'aggiusterai nei piattini proprî condite con oglio. Similmente farai per i due piattini di peparoli, quelli delle olive vanno riposte nelle piccole spolette con acqua, e ne prenderai la quarta parte della nostra misura napolitana, ma delle bianche. Prendi grana due di rafanelli, li netterai benissimo, lavandoli più volte, e quindi li aggiusterai nei proprî piattini con le cimette nel mezzo facendoli figurare come un verde garofaletto. Prendi mezzo rotolo di butiro in due pani, ciascuno di essi lo passerai per la siringa con una graziosa stampa, e quel lavoro lo farai cadere nei piattini tenendoci un piccolo tovagliolo al disotto. Prendi due pagnotte, le scorzerai, le fetterai in tanti crostini, li bruscherai, e li porrai nei due piattini nel mezzo de' tovaglioli. Prendi rotoli due di mele e rotoli due di pere, e ne farai quattro piattini. Prendi numero 12 finocchi, ne toglierai le loro prime foglie, ne spunterai le cime, e li ridurrai corti, li laverai benissimo, e l'adatterai in due piattini. Prendi una misura di grosse castagne verdi, le farai in arrosto facendoci un piccolo taglio col coltello per ognuna, e poscia l'adatterai nei piattini in mezzo ai tovaglioli come i crostini. Per le spumette di cioccolata, prendi sei torli d'ovi, li batterai benissimo, li mescolerai con un'oncia, e mezzo di ottima cioccolata polverizzata, ed ancora once sei di zucchero affiorato, ovvero ben pesto, e passato per setaccio, e batterai tutto insieme per circa una mezz'ora; batterai

quindi alla fiocca, ovvero spumante assai, le sei chiara d'ovi; unirai tutto con la precedente composizione, e la medesimerai, quindi a poco a poco ci porrai once sei di amido, affiorato, che pur farai tutto bene unire, di poi adatterai nei ruoti di rame della carta, e su di essa in tanti punti ci porrai con un cucchiaio da tavola quella composizione formando tante piccole spumette, polverizzandole con zucchero fiorettato; le farai cuocere dolcemente al forno, o sotto al fornello. Per li graffioletti, prendi sei chiara d'ovi, le batterai col *battitoro* o col fascetto di *vetiche* alla *fiocca* (1) ci unirai once sei di zucchero fiorettato, once due di fioretto, ovvero amido, anche passato per setaccio, e quindi ci mescolerai li sei torli d'ovi, e farai una composizione; nei ruoti di rame adatterai de' fogli di carta, e su di essi con cucchiaio da tavola prenderai di quella dose, e la porrai nella carta formando nel cadere il *graffioletto* che non sarà più grande quanto vadi la dose nella coppa del cucchiaio, o pochino dippiù, laddove li vorresti più grandetti: li farai cuocere ad un forno temperato: frattanto farai il giulebbe con once dodici di zucchero bianco, portandolo al nono punto di cottura, cioè, al *cassè,* lo farai alquanto raffreddare, battendolo con mescola di legno perchè s'imbianchisca, e questo ti servirà di naspro alli *graffioletti* che con un piccolo pennellino, dopo cotti, li vernicerai, e poscia adattandoli su degli altri fogli di carta li farai asciugare nel forno aperto. Questi due dolci li aggiusterai a forma di piramide nei piattini con carta intagliata al disotto.

Rosolio di limone.

Per tutto ciò che ne ho fatto la descrizione generale sembrami male approposito farne la ripetizione, percui ricorrerai al §. de' rosolj e non volendoti impicciare per questo ne acquisterai una bottiglia quotidianamente, e quì debbo prevenire che se i tuoi commensali non sono, ne *parasiti* nè *bevitori* molto ci rimarrà, e specialmente del rosolio, che potrai riunirlo in ogni giorno in un vaso di vetro, e

(1) Fiocca s'intende, che quanto più si battono le chiara d'ovi diverranno bianche, e spumanti.

fatta così una mescellanea potrai ancor servirti di quella fattane una quantità, che ti assicuro essere molto grazioso quel rosolio (forza d' esperienza).

Sorbetto di portogallo.

Prendi numero dodici ottimi portogalli freschi, li scorzerai, li dividerai per metà, e con la *conocchiella* ne caverai tutto il succo, che farai cadere in una scodella di creta espressamente, nella quale ci porrai otto bicchieri d'acqua regolari; farai il giulebbe con un rotolo e un quarto di zucchero chiaro al terzo punto di cottura, cioè, al piccolo *perlée* ci porrai una raspatura di portogallo medesimo, e lo mescolerai nella precedente dose, che farai riposare in una sorbettiera, riponendo quest' ultima nell' acqua fresca, onde prenda corpo; poscia porrai in neve questo sorbetto nel modo seguente. Prendi rotoli otto di neve, e rotoli due di sale, con la metà di esso *salerai* la metà della neve, che regolarmente triturata l' adatterai all' intorno di una sorbettiera col suo corrispondente tinello della capienza di una cinquantina di bicchieri, preparando contemporaneamente un' altra sorbettiera molto più piccola ancor con neve per riporci il sorbetto a misura che lo *mantecherai ;* preparate così le due sorbettiere verserai nella maggiore la quarta parte della dose, chiuderai col suo coverchio la sorbettiera, e principierai a nevarla, girando a destra, ed a sinistra pel manico del coverchio, e dopo una decina di minuti sturerai la *sorbettiera*, e con la coppa del cucchiarone *proprio*, che quasi terrai vicino alla mano destra, scrosterai quella parte di dose, che già si sarà gelata, e riunendola tutta nella coppa istessa del cucchiarone la passerai nella piccola sorbettiera, e così farai finchè terminerà la dose; di tanto in tanto col cucchiarone, maneggerai quel mantecato, onde maggiormente divenghi morbido il sorbetto, che per ottenere ciò non si deve tenere molto chiusa la prima sorbettiera, perchè prolungandosi questo punto ne succede la durezza del sorbetto, che l' è un grandissimo difetto.

Questo è il modo da congelare qualunque sorbetto.

Dovendo dunque servire questo gelato per tavola è necessario presentarlo, o in piccole forme, o in una sola; sicchè porrai nelle formette, o nella forma il già mante-

cato sorbetto ; se nelle piccole , queste dopo ripiene , e ben chiuse , le porrai in un tinello con neve , in dove le terrai per circa un' ora , onde il sorbetto acquisti maggior consistenza , e prenda quella forma che si desidera. Elasso tal tempo, prenderai quelle forme una per volta, le bagnerai con acqua fresca, l' aprirai , e le ravvolgerai in carta , quindi le riporrai in una stufa , o in una sorbettiera adattata che figuri da stufa ben condizionata di neve , che ti servirai di quella che rimane sgocciolandola, e se non basta ce ne porrai dell' altra sempre salata.

Debbo avvertire esser questa la maniera generale di far sorbetti ; ad eccezione delle forme grandi , le quali volendole han bisogno cambiarsi almeno tre volte la neve, altrimenti l' azione frigida non così facilmente penetra , stante la grandezza della forma , sicchè dovendo fare una forma simile , la riempirai di quel sorbetto , che più ti gradirà , e quindi la porrai nel tinello proprio circoscritto da neve salata ; quando questa si sarà ridotta quasi in acqua, sturerai il tinello , ne farai uscire l' acqua , e riporrai da capo la neve, e questo lo ripeterai per ben tre volte, perchè così verranno ottime queste forme.

Tante volte si desidera uno schiumone di variati colori , ed in tal modo farai i sorbetti , come per esempio , uno schiumone con la corteccia di pistacchio e cannella con pignoli , allora farai meno sorbetto di pistacchio , e di questo ne farai una camicia allo spumone, e nel mezzo c' incasserai quella di cannella con i pignoli, e così ec.

L' è questa dunque la norma generale da gelare, mantecare, e conservare qualunque sorta di sorbetto e forme , sicchè in ogni circostanza mi riporterò sempre a questa, variandone nei sensi , e per qualcheduno sorbetto , che soffrisse l' eccezione della regola , ne farò la spiega, altrimenti io perderei del tempo a scrivere, la spesa sarebbe maggiore per carta, e stampa, e li miei cari amici che mi hanno onorato nell' associarsi a questa mia operetta mi bestemierebbero per grazia , e con ragione.

Caffè.

Bruscherai once quattro di ottimo caffè, lo macinerai , e lo tufferai in una *coccoma* con dodici tazze d' acqua ancor

con poco nel piattino, e quando bolle, farai questa bevanda, come vedrai descritta nel suo *cap. IX.*

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di gamberi.

Gamberi un rotolo	0 : 40	
Pastinache 2 selleri 2 petrosemolo, e cerfoglio 2 una cipolla 1	0 : 07	
Oglio once otto.	0 : 07	
Pagnotte numero sei.	0 : 12	
Sugna per friggere le pagnotte . . .	0 : 12	
		0 : 78

Vermicelli all' oglio con alici salse.

Alici	0 : 04	
Oglio once otto.	0 : 07	
Vermicelli un rotolo, e mezzo. . . .	0 : 15	
		0 : 26

Petit-Paté di sfoglio farsiti di ostriche.

Fior di farina un rotolo, e un quarto.	0 : 12 $\frac{1}{2}$	
Butiro.	0 : 02	
Butiro once trenta.	0 : 35	
Ostriche numero trenta del Fusaro. .	0 : 30	
Tartufi	0 : 10	
Petrosemolo e maggiorana.	0 : 01	
Ovi, soli torli, sei	0 : 09	
		0 : 99 $\frac{1}{2}$

Merluzzo in salamoja.

Cipolle, petrosemolo, maggiorana, menta 1, rapa e pastinache 1, teste di garofano 1.	0 : 05	
Latte . :	0 : 04	
Sale once 2.	0 : 01	
Merluzzi rotoli due e mezzo	0 : 87 $\frac{1}{2}$	
		0 : 97 $\frac{1}{2}$
		3 : 01

Riporto. 3 : 01

Entremets di carciofi al butiro con salsa d' ovi.

Numero ventiquattro carciofi	0 : 72	
Butiro once sei	0 : 09	
Ovi 12, soli torli.	0 : 18	
Limone.	0 : 00½	
Pane per crostini.	0 : 04	
Sugna per friggerli	0 : 06	
		1 : 09½

Ovi alla marinara.

Ovi 18	0 : 27	
Menta.	0 : 03	
Cedro candito once due.	0 : 04	
Pane	0 : 03	
Aceto una caraffa.	0 : 03	
Zucchero bianco once quattro. . . .	0 : 04	
		0 : 44

Fritto d' alici.

Alici mezzane rotoli due.	0 : 60	
Sugna un rotolo.	0 : 24	
Fior di farina per farinarle mezzo rotolo.	0 : 05	
Petrosemolo.	0 : 01	
		0 : 90

Crema di cioccolata.

Cioccolata mezza libra	0 : 20	
Latte una caraffa.	0 : 08	
Amido once cinque.	0 : 02½	
Zucchero once dodici.	0 : 12	
Ovi, soli torli, otto	0 : 12	
Cannella fina da polverizzarsi. . . .	0 : 05	
		0 : 59½
Foco per tutto, carboni rotoli dieci. .		0 : 15
Sale per tutto.		0 : 03½
Pepe per tutto.		0 : 02
		6 : 24½

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana due dodeci, di un grano dodici.	0 : 36
Vino di pasto caraffe 12.	0 : 60
Neve per l'acqua gelata rotoli due. .	0 : 10
Insalata cotta, e cruda, scarola. . . .	0 : 02
Broccoli.	0 : 06
Aceto una caraffa	0 : 04
Oglio una caraffina	0 : 12
Sale per le saliere, e pepe.	0 : 08
Alici salate once dodici	0 : 12
Peparoli	0 : 05
Butiro pani due.	0 : 20
Pagnotte per crostini due	0 : 04
Olive una quartarola.	0 : 06
Rafanelli	0 : 02
Mela rotoli due.	0 : 16
Pera rotoli due	0 : 24
Finocchi numero 12.	0 : 06
Castagne una misura verdi.	0 : 06
Per le spumette di cioccolata, torli d'ovi sei.	0 : 09
Zuccotto fiorettato once sei.	0 : 10
Cioccolata un'oncia e mezzo	0 : 03$\frac{3}{4}$
Amido once sei.	0 : 03
Carta	0 : 01 $\frac{1}{4}$
Raffioletti, ovi sei.	0 : 09
Zucchero once sei.	0 : 10
Amido once due	0 : 01
Carta	0 : 02
Zucchero pel naspro once dodici. .	0 : 11
Una bottiglia di rosolio di limone. .	0 : 40
Due bottiglie di ottima malaga. . . .	0 : 80
Oglio per li piattini.	0 : 05
	4 : 24

Riporto. 4 : 24

Sorbetto di portogallo.

Portogalli dell' anno scorso numero dodici	0 : 24	
Zucchero un rotolo, ed un quarto. .	0 : 40	
Neve rotoli otto.	0 : 40	
Sale rotoli due	0 : 28	
		1 : 32

Caffè.

Once quattro di ottimo caffè	0 : 09
	5 : 65

Collettiva.

Cucina.	6 : 24 ½
Riposto	5 : 65
Totale.	11 : 89 ½

2. Marzo - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa d' oglio alla santé. Maccheroni con parmegiano, e butiro. Ordura di flap-infrasce farsiti di pesce. Cefalo alla marinara. Schiuma di pomi di terra brusca. Entremets di rape al latte. Fritto di cecinelli. Bomba americana.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino caraffe 12. Insalate cotta, e cruda di lattuga, e cavolfiore. Piattini di tarantello 2. Piattini di butiro 2. di crostini 2. Rafanelli 2. Olive 2. Capperi 2. Marsala due bottiglie. Neve per acqua gelata rotoli 2. Piattini d' uva 2. Di mela 2. Di finocchi 2. Di castagne 2. Piattini di dolci 2. Marzapani amorosi, e di mirenghe. Rosolio di menta una bottiglia. Gelato di cannella. Caffè.

Zuppa d' oglio alla santè.

Farai il brodo giusta il *cap. V. §. 2.* Prendi sei pagnotte di grana due, le farai a dadi, e le friggerai, ci frammezzerai dei filettini delle erbe come nel capitolo e paragrafo medesimo, ci verserai il brodo, e la servirai.

Maccheroni con parmegiano, e butiro

Prendi un rotolo, e mezzo di maccheroni, li lesserai, ma pronti, li aggiusterai in zuppiera frammezzandoli con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro bollentissimo.

Ordura di flapinfrasce.

Farai questa pasta giusta il *cap. IV. §. 14.* Prendi mezzo rotolo di pesce, sieno alici, sia merluzzo, sia cefalo, sia palamido, sia tonno ec. ne prenderai la sola polpa, e la pesterai, ci pesterai ancora la mollica di una pagnotta spungata nell' acqua, e premuta, e questo pesto lo passerai per setaccio, quindi lo condirai con del sale, del pepe, petrosemolo trito, con due once di provola grattugiata, e due ovi battuti, ed impasterai tutto, ne farai tante piccolissime polpettine e braciolettine; queste le farai cuocere in un brodo di sostanza, che farai, o dalla testa, e coda del pesce, che per quest' oggetto ti servirai della polpa, o pur diversamente, farai soffriggere un piccolo trito di cipolla in una casseruola, con due once di sugna, quando si farà bionda la bagnerai con acqua, e quindi ci scioglierai grana due di conserva di pomidoro, e farai questo brodo, lo passerai, ed in esso farai cuocere le dette polpettine; cotte che saranno le toglierai dal brodo, ed in esso ci farai cuocere once otto di funghi, o freschi, o secchi, ed once quattro di piselli freschi; quando queste erbe saran cotte ci unirai le polpettine, e braciolettine, e se piace ci porrai uno o due tartufi scorzati, e triti, rivolterai tutto, e ci porrai un pochino di colletta, che la farai in un coppino con

un tantino di fior di farina, e la scioglierai benissimo con acqua, badando che non si aggruppi, e la mescerai nella casseruola non con molto brodo, ci farai dare pochi bolli, e così farai tutto legare; quindi toglierai questo raguncino da quella casseruola, e lo passerai in un'altra perchè si raffreddi; prendi di poi la pasta già fatta, ne farai tante porzioni uguali, in modo, che ciascuna di esse col suo ripieno, deve figurare come una palla di *bigliardo*, fatte così le palle e ben arrotondite che non resti veruna lesione di connessura, e ciò si ottiene col mezzo della sugna, le friggerai con strutto di bel biondo colore, adatterai una salvietta nel piatto proprio, ed a forma di piramide aggiusterai li detti *flapin-frasce*.

Cefalo alla marinara.

Prendi rotoli due e mezzo di grossi cefali, e se fosse un solo grande sarebbe migliore, dopo di averlo ben pulito, e lavato, lo farai in giuste fette, le rilaverai di nuovo, e le asciugherai; le porrai in una casseruola piatta, con del sale, pepe, e petrosemolo trito, e due cipollette triturate finissime, chiamato questo trito dai... *finiserbe* che porrai sopra le fette del pesce, ci porrai due misurelli d'oglio ottimo, e mezza caraffa d'acqua, e così dolcemente le farai cuocere; quando sarà il momento di servire questo pesce, aggiusterai le fette nel piatto, ci verserai un poco di quel brodo, e tutto quel trito bene sgocciolato, lo porrai su delle fette del pesce.

Schiuma di pomi di terra brusca.

Prendi un rotolo di patate, le lesserai, le spellerai, ne toglierai quei nocciuoli, e le pesterai benissimo; prendi mezzo rotolo di pane a pagnottone la di cui polpa, ovvero *mollica* la farai spugnare in una caraffa di latte, quando si sarà bene inzuppata la premerai, e la mescolerai benissimo con la pasta di pomi di terra, che passerai per setaccio; dipoi ci unirai otto chiara d'ovi, che monterai alla fiocca, e dopo ci unirai ancora i rossi, e li medesimerai con la schiuma; farai una dose con l'estratto di pomi di terra, unendoci ancora once dodici di parmegiano grattugiato, e me-

scerai tutto; dipoi prendi una proporzionata casseruola la vernicerai di butiro, la ingranirai di pan-gratto finissimo, ed a giusto foco la farai cuocere, cioè, accenderai i carboni in una fornella ma che sieno tutti beni accesi: li toglierai tutti, e nella fornella che è di già *arroventata* adatterai la casseruola col coverchio, sopra del quale ci porrai del foco, e degli altri carboni, ne accerchierai la casseruola facendoli essere quasi sempre vivi col ventarolo; baderai ancora, che per le schiume la dose non deve oltrepassare la metà della casseruola, per darsi luogo al *gonfiore* della schiuma. Il punto di sua cottura l'è quando immergendo diligentemente la lama di un coltellino nel mezzo della schiuma, e poi togliendolo, se questa ne sorte lorda della dose, ha bisogno di più stagionare, se netta, l'è cotta; allora toglierai la casseruola dal foco la farai alquanto rassettare sul pancone, ed al momento di doverla servire cercherai staccarla con la punta di un coltello diligentemente dal bordo della casseruola, e quindi rovesciarla nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Entremets di rape al latte.

Prendi rotoli due di rape (l'indicazione di questo peso necessita per darti la proporzione sempre) ma che non sieno nè spinose nè di giorni, ma fresche, le scorzerai, e le fetterai della spessezza di una nostra moneta di rame di grana cinque, o di due soldi toscani l'un sopra dell'altro, ed ancor poco più; dipoi con uno di quelli *taglia-pasta* della rotondità quanto la nostra moneta di un *tarì* o di una *lira* ne taglierai una quantità, li lesserai appena, con acqua, e sale, li sgocciolerai benissimo, facendoli terminar di cuocere in una caraffa di latte, con once otto di butiro, badando, che le rape non passino di cottura; momenti prima di servire questo *Entremets* ci mescolerai sei torli d'ovi bene battuti, farai entrare in cottura, servendolo con guarnizione di crostini fritti.

Fritto di cecinelli.

Prendi un rotolo e mezzo di cecinelli, ma quelli *veraci* (questi si conoscono da quelli detti *bianchetto*, essendo i

veraci di color biondo e li secondi di color *cenericcio;* ed è a sapersi, che li primi detti *veraci* la loro specie l'è tal quale, e sono pregiati, ed il loro prezzo è molto dippiù di quelli detti *bianchetto* perchè questo *bianchetto*, non è altro che le piccolissime alici spogliate or ora sortite dalle uova, e siccome questo benedetto *bianchetto* il suo prezzo l'è molto di meno, ed allor quando viene apparecchiato, chi sarà capace comprendere, se quel piatto sia del *bianchetto*, o de' cecinelli *veraci?* tutte queste verità debbo precisarle dappoichè il mio scopo è sempre di dare una illustrazione per quanto più potrò a' miei cari amici *analfabeti* della scienza di *Gastronomia*, che desiderosi divenir volessero dilettanti come me: li laverai dunque benissimo facendoli pur così sgocciolare in uno più largo setaccio, quindi li farinerai diligentissimamente con un rotolo di fior di farina in modo, che debbonsi sciogliere ad uno, ad uno; li friggerai con strutto, o con oglio di bel biondo colore e togliendoli dalla padella li farai prosciugare sopra fogli di carta *floscia* onde quest' ultima s' impregni della parte *grassa* senza farli raffreddare; l'aggiusterai nel piatto con salvietta ben disposta al disotto.

Bomba Americana gelata alla vainiglia.

Prendi un piede di vitella, lo dividerai per metà, lo laverai, e lo lesserai, con due caraffe d'acqua lo schiumerai, e quando questo brodo sarà ridotto alla metà, ne toglierai il piede di vitella, passerai quel brodo, e lo disgrasserai, e poscia lo farai bollire di nuovo facendolo restringere sino alla terza parte in modo che dovrai ricavarne mezza caraffa, questo ultimo estratto lo passerai per doppio setaccio, e lo farai rassettare, dovendoti servire per colla onde ben legare la *bomba americana;* fatto ciò prendi ott'ovi conservando i torli, e le sole chiara dentro una scodella proporzionata, le batterai alla fiocca col battitojo in modo che il polso fatighi per portare la schiuma alla sua perfezione, frattanto sciropperai mezzo rotolo di zucchero bianchissimo, portandolo all'ottavo punto di cottura da me chiamato il piccolo e grande *boulet*, che lo vedrai nei punti di cottura dello zucchero al §. 8, e lo farai alquanto raffreddare. Prendi li torli d'ovi, li batterai ancor bene separatamente, e tanto, che a forza di

battere s'imbianchissero, e ridotti a questa perfezione, li mischierai con la fiocca, ovvero con le già chiara d'ovi battute; prendi mezza bacchetta di vainiglia la tritulerai, e la pesterai nel mortaio di pietra con grana cinque di zuccotto perchè questo genere diversamente non puole polverarsi, ridotta in polvere la passerai pel piccolo setaccio, e diligentemente la medesimerai nella dose; dipoi da un'altra persona farai versare nella dose medesima il giulebbe filando (s'intende a poco a poco, essendo questo il vero termine *tecnico*) e destramente lo mescerai con la dose istessa, come similmente farai del brodo; quindi verserai questa dose in una forma adattata, ed un'ora prima incirca, che si dovrà servire la porrai in neve, che farai nel seguente modo, in una scodella porrai delle mappine così alla rinfusa, cioè, formando un concavo, e nel suo dintorno ci porrai della neve pesta, nel mezzo ci adatterai la forma, che circonderai ancora di neve pesta; quelle mappine servono, perchè liquefacendosi la neve se ne inzuppino di quel liquefatto altrimenti la forma resterebbe nell'acqua, terrai pronta dell'altra neve per sostituircela, e circa questo quantitativo possono bastare rotoli due di neve. Quando sarà il momento di servire questo piatto cercherai di farla staccare dalla forma con moltissima attenzioue, e per fare più presto porrai in una casseruola dell'acqua calda, ed appena tufferai la forma in essa, che tosto ti ubbidirà; porrai sulla forma una salvietta propria, e quindi il piatto, e con ambo le mani rivolterai facendola cadere leggermente nel mezzo del piatto.

Riposto.

Prendi grana due di lattuga, la laverai, e propriamente l'aggiusterai nelle insalatiere, come del pari farai col cavolfiore, che lo lesserai. Prendi once otto di ottimo tarantello, ne toglierai le cortecce, lo laverai più volte, e lo fetterai come al prosciutto sottilmente, e ne formerai due piattini, con oglio. Prendi mezzo rotolo di butiro in due pani, che farai come il giorno precedente, come pure per li crostini, similmente farai de'rafanelli. Prendi once otto di capperi in aceto, e ne formerai due piattini. Prendi un rotolo, e mezzo d'uva, e rotoli due di mela e ne farai quattro piattini. Prendi

n.° 12 di finocchi, e ne farai due piattini. Prendi una misura di ottime castagne, o pur *marroni*, le segnerai col coltello, e le farai arrosto dentro una padella espressamente bucata, e divenute di color biondo, adatterai due tovaglioli in due piattini, ed in mezzo a questi porrai le castagne.

Per li due piattini di dolci, cioè, marzapani amorosi, *e di* mirenghe.

Prendi once sei di mandorle dolci, le scorzerai con acqua bollente, e poi le terrai nell'acqua fresca per ore ventiquattro; quindi le asciugherai benissimo, e le pesterai in mortajo, bagnandole con acqua di fior d'arancio; farai il giulebbe con mezza libra di zucchero, portandolo al settimo punto di cottura, cioè la *grande plume* come vedi al §. 17, in esso ci porrai la pesta pasta di mandorle, ed a lento foco farai disseccare, finchè si riduca maneggiabile; dipoi prendi un foglio di carta bianca, lo polverizzerai di finissimo zucchero, e su di esso distenderai la suddetta pasta, levigandola con lo stenderello, portandola alla spessezza di uno scudo; con un coltello ne toglierai tutto il difforme, e poscia ne taglierai tanti filetti, formando di questi tanti anelli, che di ogni due incrocicchiati ne formerai il *marzapane;* fatti questi *marzapani*, li ravvolgerai nel naspro bianco, e quindi li polverizzerai con zucchero, li porrai sopra fogli di carta, e questi nelle tortiere, o sopra fogli di rame, ed a lento fuoco li farai cuocere.

Per le mirenghe, prendi once sedici di zucchero doppio raffinato inglese, lo ridurrai in giulebbe, che lo porterai all'ottavo punto di sua cottura, cioè, al grande *boulet*, prendi otto chiara d'ovi, le monterai alla fiocca, ed intiepidito il giulebbe diligentemente filando lo mescolerai nella fiocca anzidetta, rivolterai sempre con forza finchè si eleverà bene la pasta, e laddove ti sembrasse troppo dura, non ci porrai tutta la fiocca, ovvero tutta la schiuma; ci rasperai un pochino di corteccia di cedro, o limone, oppure delle stille di oglio di cannella, di rose, di vainiglia ec. Dopo che ci avrai dato il senso, e bene mischiato tutto, ma sempre da un lato perchè, diversamente facendo, si *corrompe* la dose; preparerai dei fogli di carta, e su di essi farai cadere tanti cucchiai di quella dose, e di quella grandezza che più ti pia-

cerà; le farai assodare o nel forno lentissimo, o sotto al fornello, che forsi vengono migliori. Cotte che saranno, rivolterai con somma diligenza la carta su di un altra per far distaccare le mirenghe, e quindi riunendole in *coppia* ne formerai tanti ovi.

Gelato di cannella.

Prendi once trenta di zucchero, e ne farai il giulebbe al terzo punto di cottura cioè, al *piccolo perlèe* vedi *Cap. VII.* ci porrai quattro caraffe nostre di Napoli d'acqua fresca, e dodici stille di oglio di cannella gustando la dose se il senso ci sta bene, in diverso caso ce ne porrai ancora; passerai questa composizione per setaccio, e farai il sorbetto, come ho detto pel primo giorno essendo quella manifattura generale per tutti li sorbetti, meno qualcuno che sarà di eccezione.

Caffè.

Sia per la quantità, sia pel magistero farai come pel giorno precedente, non valendo la pena di moltiplicare enti sensa necessità, e lo vedrai ancora nel *Cap. IX.*

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA, RIPOSTO, E DESSERTS.

Zuppa d'oglio alla santè.

Once otto d'oglio grana 7, pastinache 2, selleri 2, petrosemolo e cerfoglio 2, una cipolla 1, più pastinache 1, selleri 2, petrosemolo e cerfoglio 1, pagnotte sei 12, sugna per friggere il pane 12 . . . . 0 : 42

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Un rotolo e mezzo di maccheroni 18, parmegiano once dodici 25, butiro once otto 15 . . . . 0 : 58

1 : 00

Riporto. 1 : 00

Ordura di stapinfrasce.

Fior di farina once sedici 4, pesce mezzo rotolo 20, una pagnotta 2, cipolle e conserva 3, provola once due 3, funghi once otto 6, piselli once quattro 5, tartufo 6, sugna un rotolo 24 . . . . 0 : 73

Cefalo alla marinara.

Cefalo rotoli due e mezzo . . . . . . 1 : 00
Petrosemolo e cipollette . . . . 0 : 03
Oglio once sei. . . . . 0 : 07
1 : 83

Schiuma di pomi di terra brusca.

Patate un rotolo . . . . 0 : 02
Pane mezzo rotolo. . . . . 0 : 03
Latte una caraffa . . . . 0 : 06
Ovi numero otto . . . . 0 : 08
Parmegiano once dodici. . . . . . . 0 : 26
Butiro once quattro . . . . 0 : 07 ½
Pane per ingranire la casseruola. . . 0 : 02
0 : 54 ½

Entremets di rape al latte.

Rape . . . . 0 : 06
Latte una caraffa . . . . 0 : 06
Butiro once otto. . . . . 0 : 15
Ovi numero sei . . . . 0 : 06
Pane per li crostini fritti . . . . . . 0 : 04
Sugna par detti. . . . . 0 : 08
0 : 45

Fritto di cecinelli.

Un rotolo e mezzo di cecinelli. . . . 0 : 45
Fior di farina un rotolo. . . . . . . 0 . 10
Sugna un rotolo. . . . . 0 : 24
0 : 79
4 : 61 ½

Riporto. 4 : 61 $\frac{1}{2}$

Bomba americana gelata alla vainiglia.

Un piede di vitella . . . . 0 : 10
Ovi numero otto . . . . 0 : 08
Zucchero mezzo rotolo . . . . 0 : 18
Vainiglia . . . . 0 : 08
Zuccotto . . . . 0 : 05
Neve rotoli due . . . . 0 : 10
Sale per tutto . . . . 0 : 03 $\frac{1}{2}$
Pepe per tutto. . . . . 0 : 02
Foco per tutto . . . . 0 : 15

0 ; 79 $\frac{1}{2}$

5 : 41

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana 2 dodici, di un grano dodici . . . . 0 : 36
Vino di pasto caraffe dodici . . . . . 0 : 60
Neve per l'acqua gelata . . . . 0 : 10
Insalate cotta, e cruda, di lattuga . . 0 : 02
Di cavolfiore . . . . 0 : 04
Tarantello once otto. . . . . 0 : 20
Butiro pani due . . . . 0 : 20
Pane per i crostini pagnotte due. . . 0 : 04
Rafanelli . . . . 0 : 02
Olive una quartarola . . . . 0 : 06
Capperi once otto . . . . 0 : 08
Uva un rotolo e mezzo . . . . 0 : 36
Mela rotoli due . . . . 0 : 16
Finocchi numero dodici. . . . . . . 0 : 06
Marsala due bottiglie . . . . 0 : 80
Castagne una misura. . . . . 0 : 06
Oglio per li piattini . . . . 0 : 05
Aceto una caraffa ottimo. . . . . . . 0 : 04
Oglio una caraffina . . . . 0 : 12
Sale e pepe per le saliere . . . . . . 0 : 08
Rosolio di menta una bottiglia. . . . 0 : 40

3 : 85

Riporto. 3 : 85

Piattini di dolci di marzapani amorosi.

Mandorle once sei.	o : o9	
Acqua di fior d'arancio	o : o5	
Zucchero once sei	o : o7	
Carta	o : o1	
Zucchero per naspro.	o : o6	
Zucchero per polverizzare	o : o5	
		o : 33

Per le mirenghe.

Once sedici di zucchero finissimo . .	o : 18	
Ovi otto.	o : o8	
Per sensi	o : o6	
Carta.	o : o1	
		o : 33

Gelato di cannella.

Zucchero un rotolo	o . 36	
Oglio di cannella dodici stille	o : 3o	
Neve rotoli otto	o : 4o	
Sale rotoli due.	o : 28	
		1 : 34

Caffè.

Once quattro di ottimo caffè.	o : o9	
		o : o9
		5 · 94

Collettiva.

Cucina . . . . , . . .	5 : 41
Riposto	5 : 94
Totale.	11 : 35

5 Marzo - Venerdì.

Minuta del pranzo, riposto, desserts.

Cucina.

Zuppa in brodo di pesce. Tagliarelli incaciati con brodo finto. Ordura di foglie di borraggine. Granata di pesce al bagno-maria. Entremets di gamberi con funghi. Schiuma di zucca brusca. Arrosto di triglie. Crema di caffè bianco.

Riposto.

Pane. Vino di pasto. Insalata di scarola e broccoli romani. Piattini d'ovi di tonno 2. Piattini d'alici salse 2. Di peparoli 2. Di butiro 2. Di crostini 2. Di olive 2. Di rafanelli 2. Di mellone 2. Di pere 2. Di finocchi 2. Bottiglie di bordeau 2. Di dolci 2, cioè biscottini di confetture. Biscotti di mandorle dolci. Sorbetto di candito. Rosolio di maraschino. Caffè.

Zuppa in brodo di pesce.

Farai il brodo giusta il *Cap. V.* §. 2; dipoi prendi otto pagnotte, le scorzerai e le taglierai a piccoli dadi, li friggerai con strutto di biondo colore, facendone bene sgocciolare il grascio, e quando sarà il momento porrai li dadi di pane fritto in zuppiera, versandoci quel brodo bollente.

Tagliarelli incaciati con brodo finto.

Prendi un rotolo, e mezzo di stretti tagliarelli li lesserai, ma non scotti, l'accomoderai in zuppiera con parmegiano, e brodo finto che farai così: prendi mezzo rotolo di lardo di prosciutto con tutta la cute, lo netterai, e lo porrai in una casseruola con una cipolla trita, e due once di butiro, farai ben soffriggere, come se dovresti fare il brodo di sostanza, quando la cipolla diviene bionda bagnerai con un tantino d'acqua bollente, dipoi ci porrai grana due di vera conserva di pomidoro, e la farai liquefare, finalmente ci

porrai tanta quantità d'acqua per quanto portandolo alla sua cottura ti basti per condire la zuppiera de' tagliarelli; ne toglierai quel lardo, passerai per setaccio il brodo disgrassandolo alquanto, e di questo ti servirai.

Ordura di foglie di borraggini.

Prendi dalle borraggini le foglie più grandi, le laverai benissimo, e le tufferai appena nell'acqua tiepida, perchè s'indebolisca la loro nervatura, quindi le asciugherai, rimanendoci lo stelo della foglia, farai una farsa di pesce, cioè, prendi mezzo rotolo d'alici, ne prenderai la sola polpa, e la pesterai, con un grano di mollica di pane spungata nell'acqua, ci porrai once due di provola grattugiata, due rossi d'ovi, del sale, e del pepe, mescolerai tutto bene, e con questa farsa ne riempirai una foglia di borraggine spalmandola da per tutto, che ricoprirai con un'altra simile foglia; farai una pastarella di fior di farina, come quella per le ostie, e le friggerai con strutto bollentissimo. Adatterai nel piatto proprio una salvietta, e su di essa aggiusterai le dette foglie come una piramide. Circa il quantitativo, ti regolerai tre foglie ripiene per ciascun coperto.

Granata di pesce al bagno-maria.

Prendi grana cinque di rafanelli bianchi, ed altrettanti di pastinache, ma che sieno queste due radici di buona qualità, che non sieno spinose, nè storcicchiate, le netterai, e laverai, e le farai in fette, della spessezza di mezzo dito; di queste rotonde fette ne formerai una *sì*, e l'altra *no* una cassa nella forma destinata per tal *granata* adattando la fila appresso su dei vuoti della prima. Prendi un rotolo di pane, ma del giorno precedente perchè si possa grattugiare, con mezzo rotolo di provola pur grattugiata; impasterai queste due materie con dieci ovi battuti, del sale, del pepe, e del petrosemolo trito, e ne formerai una farsa, e di questa ne farai una controcassa attaccata a quella precedente delle radici lasciandoci il vuoto nel mezzo. Prendi un rotolo e mezzo di pesce, o cefalo, o merluzzo, o palamido, o tonno, o alici, ne prenderai la metà della polpa, e la pesterai benissimo con la mollica di una pagnotta, once

quattro di provola grattugiata, tre o quattro ovi, del sale, del pepe, e delle erbette, ne farai un'altra farsa, la passerai per setaccio e ne farai tanti piccoli lavori, polpettine, braciolettine keneff ec., dell'altra metà del pesce lo porrai in una casseruola a soffriggere con poco strutto bagnandolo con conserva di pomidoro, liquefatta con acqua bollente, e farai del brodo; quando la polpa del pesce si è cotta ne la toglierai, ed in quel brodo farai cuocere quelli piccoli lavori del pesto pesce, con due once di funghi, e due once di piselli, e formerai un raguncino, e cotto che sarà, ci unirai quella polpa già cotta in pezzettini, ci porrai un poco di fior di farina, perchè l'umido del brodo si addensi, e tutto questo lo porrai nel vuoto della forma, e similmente la chiuderai con dell'altra farsa che ne conserverai, e finalmente con delle fettoline delle radici, chiuderai la forma col suo coverchio ben legata con spago, facendola cuocere nell'acqua bollente. Quando la dovrai servire la toglierai dal bagno-maria la sturerai, ci porrai un coverchio di casseruola, e la rivolterai sotto sopra facendone sgocciolare tutto il brodo, quando vedi, che tutto sia sgocciolato, allora diligentissimamente la farai scivolare nel piatto proprio, mettendoci un pochino di brodo del pesce, che te ne conserverai per quest'oggetto.

Entremets di gamberi.

Prendi rotoli due di grossi gamberi, ovvero così detti *mazzacogni* li lesserai tanto, quanto potrai toglierne il frutto delle code, e queste le conserverai; dipoi pesterai tutto il resto finissimo, e lo porrai in una casseruola con una caraffa e mezzo d'acqua, che farai bollire, facendo ristringere alla metà; passerai per setaccio, ed in quel brodo ci farai cuocere mezzo rotolo di piccoli funghi, ed once otto di scorzati piselli, ci porrai qualche pezzettino di tartufo (se piace) del sale, del pepe, un trito di pochissime erbette, come maggiorana e petrosemolo, ed once due di butiro, e cotto che sarà tutto, ci unirai le code de' gamberi; quando dovrai servire, diligentemente cercherai dividere i gamberi dalla salsa, che porrai sotto al piatto, e disopra ben disposte ci adatterai le code anzidette con una guarnizione di crostini fritti.

Schiuma di zucca brusca.

Prendi rotoli due di zucca, ovvero cocozza di spagna, la ridurrai in pezzetti, e la lesserai con poca acqua, e scotta che sarà la porrai in un setaccio per sgocciolarne tutta l'acqua; dipoi la mescerai con la mollica di due pagnotte spungate nel latte, pria premute; batterai alla fiocca, ovvero, spumanti, otto chiara d'ovi, e quindi con li torli ancora, che unirai alla dose, con del sale, e poco pepe; passerai per setaccio, e poscia ci unirai once dodici di parmegiano grattugiato; se ti sembra la dose alquanto dura, ci porrai un pochino di latte, per *morbidirla;* prendi una casseruola proporzionata, la vernicerai di butiro, la granirai di pan gratto, e diligentemente ci verserai la dose, badando, che deve restare fino alla metà del bordo, necessitando l'altra pel suo gonfiore; quindi la porrai sulla fornella già roventata, con una fascia di carboni accesi, e con dell'altro foco sopra il coverchio; dolcemente la farai cuocere; baderai di tanto in tanto, che non si bruci, per poter regolare l'azion calorica, osserverai il suo punto di cottura, che il conoscerai immergendo nel mezzo della schiuma la lama del coltello, ed estraendola, vedrai, che se ne sorte umida, ha bisogno di maggior cottura, se tal quale, l'è il segno della sua perfezione; la toglierai dalla fornella, e la porrai sul pancone perchè si rassetti; al momento di servirla, con la punta del coltellone diligentemente la staccherai se forsi qualche granello di pangratto siasi attaccato, e quindi adatterai una salvietta nel piatto proprio, e sopra ci rivolterai la schiuma.

Arrosto di triglie.

Prendi rotoli due e mezzo di triglie, che sieno fresche, ed almeno di otto a rotolo, le sgargerai, l'aprirai il ventre con molta diligenza, le laverai, e quindi le farai sgocciolare; le porrai in un piatto con dell'oglio, e del sale; frattanto infocherai la graticola, e dopo di averla pulita ci adatterai le triglie, e le farai arrosto bagnandole con oglio, e poco aceto; cotte che saranno farai un trito, o di lattuga, o scarola, l'adatterai nel piatto proprio, e sopra ci accomoderai le triglie ben disposte.

Crema di caffè bianco.

La esecuzione di questa la vedrai descritta al cap. VI delle creme §. 3, e ciò per non moltiplicar carta ; la proporzione poi pel pranzo di dodici coperti sarà di caraffe una e mezzo di latte, e così ti regolerai pel dippiù.

Riposto.

Per due piattini d' ovi di tonno ne prenderai once otto, ne toglierai quella membrana, che riveste l' ovo perchè lorda, e molto salsa, ma lo farai con molta diligenza altrimenti il pezzo si *sgranerà*, lo fetterai similmente e l' aggiusterai nei piattini con oglio.

Similmente farai per li due piattini d' alici salse, giusta il primo giorno, come del pari farai de' peparoli, del butiro, e dei crostini, come ancora de' rafanelli, e delle olive, e dei finocchi ancora ; per li due di mellone, ne toglierai li semi, e le cortecce, li dividerai in fette, e poscia li suddividerai in tanti pezzettini a *mostacciolctti*, e così l' accomoderai nei piattini, come per le pere ancora.

Biscottini di confetture.

Pesterai once quattro di cedro candito, con un'oncia di fiori di melarancio ancor canditi, ovvero sciroppati, ci unirai due once di marmellata di percoche, once tre di zucchero fino, e quattro torli d' ovi, mescolerai tntto, e passerai per la *stamigna* che premerai fortemente con mescola di legno; a questo estratto ci unirai le quattro chiara d'ovi battute alla fiocca; distenderai in una tortiera un foglio di carta bianca, e su di essa ci adatterai tanti cucchiaj di quella dose; per ghiacciarli, li polverizzerai con zucchero fino, e li farai cuocere dolcemente al forno.

Biscottini di mandorle dolci.

Prendi once quattro di mandorle, le scorzerai con acqua bollente, le pesterai bene nel mortajo con un pochino di zucchero, perchè non diano oglio, dopo che l'avrai be-

ne affinate, e ridotte in pasta, ci unirai once quattro di zucchero affiorato, un'oncia di fior di farina, e torli d'ovi, batterai tutto insieme per un quarto d'ora, dipoi batterai alla fiocca quattro chiara d'ovi, e giunta questa spuma alla perfezione, la mescerai con la composizione precedente; farai delle formette di carta, o quelle di latta, le verniccrai di butiro, ed in esse porrai la dose anzidetta polverizzandole di zucchero, le farai cuocere dolcemente al forno, e divenute ben colorite queste formette, le toglierai potendole sformare ancor calde. Tutti questi piattini di dolci vanno apparecchiati con carta graziosamente intagliata al disotto de' piattini.

Sorbetto di candito.

Prendi due caraffe di latte, lo porrai in un polsonetto, e ci farai dare appena uno, e due *bolli*, e lo porrai in una sorbettiera, e questa in un tinello con acqua fresca; prendi once 24 di zucchero bianco lo farai in giulebbe, portandolo al terzo punto di cottura da me chiamato il *piccolo perlé*, vedilo al *cap. VII*, lo farai alquanto raffreddare, ci unirai sette torli d'ovi freschi, e ci mescolerai ancora il latte, già rinfrescato, porrai questa dose in un calderotto proporzionato, e quindi sul foco, ma che sia lentissimo, quando gli ovi entrino in cottura girando sempre con la mescola, e quando questa rimane verniciata, allora toglierai tutto dal foco, e ci darai qualche senso d'agrume, e specialmente quello di limone piccolo ci sta benissimo, raspandone la corteccia, lo farai raffreddare, e quindi lo passerai per setaccio, lo porrai in una sorbettiera, che farai riposare, e riufrescare in un tinello con acqua fresca, e quindi lo porrai in neve facendo tutto il dippiù, come ho detto per la regola generale; di gelare al *cap. X* pel sorbetto del pranzo del primo marzo.

Caffè.

Bruscherai once quattro di ottimo caffè, e ne farai la bevanda come ho prescritto col *cap. IX*.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa in brodo di pesce.

Pesce un rotolo.	o : 30	
Oglio once 12.	o : 12	
Selleri, pastinache, petrosemolo, e cerfoglio	o : 04	
Teste di garofani 4 ed una stecchetta di cannella	o : 01	
Una cipolla.	o : 01	
Pagnotte 8	o : 16	
Sugna un rotolo	o : 24	
		o : 88

Tagliarelli incaciati con brodo finto.

Tagliarelli un rotolo e mezzo. . . .	o : 15	
Parmegiano once 12.	o : 25	
Lardo di prosciutto once 16.	o : 13	
Cipolla	o : 01	
Butiro	o : 04	
Conserva di pomidoro.	o : 02	
		o : 60

Ordura di foglie di borraggini.

Borraggini	o : 06	
Alici mezzo rotolo.	o : 18	
Pane	o : 01	
Provola once 2.	o : 04	
Ovi 2.	o : 02	
Fior di farina once 8.	o : 02 $\frac{1}{2}$	
Sugna un rotolo.	o : 24	
		o : 57 $\frac{1}{2}$
		2 : 05 $\frac{1}{2}$

Riporto. 2 : 05 ½

Granata di pesce al bagno-maria.

Rafanelli, e pastinache	0 : 10	
Pane un rotolo	0 : 06	
Provola mezzo rotolo	0 : 16	
Ovi 10	0 : 10	
Petrosemolo	0 : 01	
Pesce un rotolo e mezzo	0 : 52	
Pagnotta	0 : 02	
Provola	0 : 04	
Ovi 4	0 : 04	
Piselli, e funghi	0 : 04	
Sugna	0 : 02	
		1 : 11

Entremets di gamberi.

Gamberi rotoli 2	0 · 80	
Funghi mezzo rotolo	0 : 20	
Piselli	0 : 10	
Butiro	0 : 04	
Tartufi	0 : 10	
Pagnotte due per li crostini	0 : 04	
Sugna	0 : 04	
		1 : 32

Schiuma brusca di zucca.

Cocozza di spagna rotoli due senza corteccia	0 : 04	
Pagnotte 2	0 : 04	
Latte una caraffa	0 : 06	
Ovi 8	0 : 08	
Parmegiano once 12	0 : 25	
Butiro	0 : 04	
Per pangratto	0 : 03	
		0 : 54
		5 : 02 ½

Riporto. 5 : 02 ½

Arrosto di triglie.

Triglie rotoli due e mezzo.	1 : 20	
Lattuga	0 : 01	
Oglio, ed aceto.	0 : 05	
		1 : 26

Crema di caffè bianco.

Latte una caraffa e mezzo.	0 : 09	
Amido once 7 ½.	0 : 03 ½	
Zucchero fino once 18.	0 : 20	
Limone.	0 : 01	
Ovi 12.	0 : 12	
Caffè once 6.	0 : 10	
Cannella pesta ottima.	0 : 03	
		0 : 58 ½
Foco per tutto		0 : 15
Sale per tutto.		0 : 04
Pepe per tutto.		0 : 02
		7 : 08

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana due dodici, di un grano dodici.	0 : 36	
Vino di pasto caraffe 12.	0 : 60	
Ovi di tonno once 8.	0 : 20	
Alice salate once 12.	0 : 12	
Peparoli	0 : 05	
Butiro pani due.	0 : 20	
Pagnotte per crostini due	0 : 04	
Olive una quartarola.	0 : 06	
Rafanelli	0 : 02	
Due melloni	0 : 30	
Mela rotoli due.	0 : 16	
Pera rotoli due	0 : 24	
Finocchi numero 12.	0 : 06	
		2 : 41

Riporto. 2 : 41

PIATTINI DI DOLCI.

Biscottini di confetture.

Cedro candito once 4.	0 : 06	
Fior di melarancio.	0 : 03	
Marmellate di percoche once due . .	0 : 04	
Zucchero once tre	0 : 04	
Più zucchero per polverizzare. . . .	0 : 05	
		0 : 22

Idem di mandorle dolci.

Once 8 di mandorle.	0 : 12	
Once 4 di zucchero.	0 : 04 ½	
Fior di farina un' oncia.	0 : 00 ½	
Ovi 4.	0 : 04	
Butiro	0 : 02	
Carta	0 : 02	
Zucchero per polverizzare.	0 : 12	
		0 : 37

Pel sorbetto.

Latte due caraffe.	0 : 12	
Zucchero once 24.	0 : 27	
Ovi 7.	0 : 07	
Limoni.	0 : 00 ½	
Neve rotoli 8.	0 : 40	
Sale rotoli due	0 : 28	
Una bottiglia di rosolio di limone. .	0 : 40	
Caffè once 4.	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Insalata cotta, e cruda, scarola. . . .	0 : 02	
Broccoli.	0 : 06	
Oglio per li piattini.	0 : 05	
Aceto una caraffa	0 : 04	
Oglio una caraffina	0 : 12	
Sale per le saliere, e pepe.	0 : 08	
Neve per l' acqua gelata rotoli due. .	0 : 10	
Due bottiglie di bordò.	2 : 40	
		4 : 65 ½
		7 : 65 ½

Collettiva.

Cucina.	7 : 18
Riposto	7 : 65 $\frac{1}{2}$
Totale.	14 : 83 $\frac{1}{2}$

4 Marzo - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di pesce alla bolognese. Sementina incaciata con sugo di pesce. Ordura di erbe diverse. Entrata di cefalo in fili con salsa. Ovi alla mariniera Inglese. *Entremets* di cipollette alla Savojarda. Schiuma di baccalà. Imborracciate.

Riposto.

Pane. Vino di pasto. Insalata di lattuga, detta di broccoli di rape. Piattini di tarantello, ed alici salate, detti di capperi ed olive, di cetrioli e piccole milinsane, di butiro e di crostini, di rafanelli, di finocchi, di portogalli, di mele, due bottiglie di madera, due piattini di dolci, cioè biscottini di pistacchi, e biscottini alla provenzale. Gelato di cannella rossa con pignoli. Una bottiglia di rosolio di limone. Caffè.

PRATICA.

Zuppa di pesce alla Bolognese

Prendi un rotolo di polpa, o di tonno, o di pesce spada, o di palamido, o di palombo, o di merluzzo, o di cefalo, o pur d'alici, meno di queste ultime, ma degli altri ne toglierai la cute le spine, le teste, e le code, e le porrai in una marmitta, con le altre teste, e code del pesce che servir ti dovrà per l'entrata giusta la minuta del presente pranzo,

e farai il brodo, con delle erbe come quello del giorno precedente, frattanto pesterai la polpa del pesce moltissimo, con due pagnotte scorzate e spungate nell'acqua, e premute, ci porrai sei torli d'ovi, once quattro di provola grattugiata, del sale, del pepe, e pochissima polvere d'aromi; fatta questa farsa la passerai per setaccio, e di questo estratto ne formerai tanti piccoli tarallini che li farai cuocere in una tortiera, o con brodo della zuppa medesima, o anche con acqua e butiro; passerai quindi il brodo per setaccio, aggiusterai quelli tarallini di pesce nella zuppiera frammezzati con pezzettini di pane bruscato che farai da sei pagnotte, versandoci quel brodo.

Sementina incaciata con brodo di pesce.

Prendi mezzo rotolo di scorfanelli, o andragini, li laverai e netterai benissimo, li porrai in una casseruola con una cipolla trita, once quattro di sugna, del sale, del pepe, e pochissima polvere d'aromi, facendo sulla fornella soffriggere la cipolla, divenuta rossa anzi bionda la bagnerai, con la liquefazione di grana tre di conserva di pomidoro, e farai così il sugo, che passerai per setaccio; lesserai un rotolo e quarto di quella finissima pasta, a forma di anelletti, li sgocciolerai benissimo e li porrai in zuppiera, che condirai con once 12 di parmegiano; e quel brodo frammischiato.

Ordura di diverse erbe.

Prendi grana 6 di spinaci, grana venti di sparagi, once 16 di funghi, che sieno pur de'secchi, once otto di piselli scorzati finissimi; tutte queste erbe le netterai, e le lesserai, quindi le pesterai con due pagnotte scorzate, e spungate nel latte e premute, ci unirai once otto di parmegiano grattugiato, dieci torli d'ovi duri, ci porrai del sale, del pepe, e seguiterai a pestare benissimo, quindi passerai questa composizione per setaccio, e laddove ti sembrasse la stessa alquanto dura, ci porrai un pochino di latte: ne farai tante braciolette, o altri lavoretti a tuo capriccio, le passerai nel fior di farina, poscia nel battuto d'ovi, e finalmente nel pangratto, che friggerai a color d'oro; adatterai una salvietta nel piatto proprio, ed a forma di piramide farai fi-

gurare questa graziosa ordura capricciosamente aspersa di petrosemolo fritto.

Entrata di cefalo, o merluzzo in fili con salsa piccante.

Prendi rotoli due e mezzo di cefali, o merluzzi, ai quali ne avrai già tolte le teste e le code per la zuppa; tutto il resto lo lesserai mischiando nell'acqua mezza caraffa d'aceto, del sale, e tre limoni piccoli fettati, perchè così verrà di buon gusto, e non si frantuma dopo cotto, ed alquanto raffreddato lo spinerai ed a filettini l'aggiusterai nel piatto proprio, versandoci una salsa acida, che farai come segue.

Salsa asciè.

Prendi grana due di cipolle secche (bada bene, che quando parlo di cipolle intendo dir sempre delle secche perchè in una *cucina* non si possono vedere le così dette *novelle*, perchè queste ultime sono acquose, e non puol riuscire perfetto il loro lavoro, solo *al fosso dell' arso* ed in altre parti simili, si veggono, non conoscendo quei materiali il *Rem per causam)* grana tre di peparoli in aceto, grana quattro di capperini, e grana quattro di cetrioli in aceto, tritulerai tutto finissimo, e farai bollire anzi scuocere in una casseruola con acqua; sarà di tuo piacimento se questa salsa la vuoi masticare, non la passerai per setaccio, ci porrai del sale, del pepe, pochi aromi, del succo di limone, ed once quattro d' oglio perfettissimo, facendo tutto novellamente incorporare sul foco, la gusterai pria se v'ha di bisogno più acido di limone, e se fosse molto ci porrai un poco di zucchero, e la verserai sul pesce. Volendo, potrai passarla ancora per setaccio.

Ovi alla mariniera Inglese.

Lesserai n. 24 ovi e li farai duri, li scorzerai, e li dividerai in quarti, ma vorrei che fossero ben caldi, che per ottener questo, terrai il piatto sopra di una casseruola con l'acqua bollente, perchè quel vapore li conserverà caldi; lesserai ancora similmente altri ovi 20 pestando finissimo i

soli torli, sciogliendo questo pesto in una casseruola, con mezza bottiglia di ottimo *rum*, poco succo di limone, e tanto zucchero polverizzato per quanto ci darà buon gusto; questa salsa la verserai sul piatto degli ovi già preparato, e sarà grazioso.

Entremets di cipollette alla Savojarda.

Prendi un rotolo di quelle cipollette piccole, ma non già delle piccolissime, insomma, che sieno tutte uguali, le netterai, e le lesserai appena, e diligentemente col cavafrutto proprio le vuoterai; prendi due pagnotte scorzate, e bene spungate nel latte, le premerai, e le pesterai, con sei torli d'ovi duri, ed once 4 di parmegiano grattugiato, ci porrai del petrosemolo trito, ma finissimo, ci unirai una grazia di zucchero, del sale, del pepe, e raffinerai benissimo questa composizione con altri torli d'ovi crudi, ne riempirai quindi le cipollette, le passerai pel fior di farina, e nel battuto d'ovi, e poscia le friggerai; terrai pronto un poco di brodo di pesce che ne farai di più, lo porrai in una casseruola in dove farai terminar di cuocere le cipollette, e quando saran cotte ci porrai un poco di fior di farina, un tantino di succo di limone e raspatura della corteccia, farai bene incorporare accomodandole diligentemente nel piatto proprio versandoci quella salsa sopra.

Schiuma di baccalà.

Prendi rotoli due di baccalà ottimo spungato, lo ridurrai in pezzi, e lo laverai benissimo, di poi lo lesserai un punto di più; lo spellerai, e spinerai subito, e con forte polso lo pesterai finissimo; ne riserberai però un pezzo non pesto, ci unirai mezzo rotolo di pane spungato nel latte, e bene premuto, che pestando mescolerai col baccalà, con mezzo grano di petrosemolo, ci unirai ancora once dodici di provola grattugiata, e passerai tutto per setaccio, a questo estratto ci unirai otto chiara d'ovi battuti alla fiocca, e quindi i loro torli, e farai tutto medesimare; prendi una proporzionata casseruola; la vernicerai di butiro, e la ingranirai di pan-gratto, ma di una *grana* finissima, quindi ci verserai diligentemente la composizione, framezzandoci dei pez-

zettini di quel pezzo di baccalà espressamente rimasto, baderai, che la composizione deve essere per la metà del bordo della casseruola riserbando il resto pel suo gonfiore; porrai sulla fornella già roventata la casseruola con una fascia di carboni accesi, e gli altri sul coverchio, badando ancora che il foco non sia molto violento. Praticherai tutta l'attenzione che venghi cotta perfetta, osservando con la punta del coltello, che immergerai nel mezzo della schiuma per vedere la sua cottura; giunta al suo punto porrai la casseruola sul pancone, la farai rassettare, e quindi la staccherai diligentemente, e poscia la rovescerai nel piatto proprio.

Imborracciate.

Prendi mezzo rotolo di zucchero bianco, lo farai in giulebbe quasi ad una mezza caramella, lo farai raffreddare, ed intanto batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, ma che sia la schiuma ben forte ed elevata, in essa ci filerai il giulebbe, e con l'altra mano mescolerai, ma sempre da un lato; ci unirai once sei di pignoli ben puliti, ed un pajo di stille d'oglio di cannella, porrai nei ruoti de' fogli di carta, e su di essa ci porrai tante porzioni della dose, che prenderai con un cucchiajo, e farai cuocere a un forno piuttosto temperato, cotte che saranno, con somma diligenza le staccherai dalla carta, e l'adatterai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Riposto.

Prendi grana due di lattuga, e l'accomoderai nella insalatiera, prendi grana dieci di ottimi broccoli di rape, ne toglierai tutte le foglie restandoci il solo fiore con le piccole foglie, e lo stelo lo sfilerai, e quindi li lesserai, che similmente adatterai nella propria insalatiera — Prendi once otto di tarantello, ne toglierai la cute e quella parte salina, lo fetterai come il prosciutto, lo laverai, e ne formerai due piattini, che condirai con ottimo oglio, similmente fara delle alici salse, che ne prenderai once 12, le spinerai, e le laverai formandone altri due piattini, ne farai altri due di capperi ed olive, come ancora di cedrioli e piccole milinsane in aceto. Farai due piattini di butiro, con due altri di

crostini di pane bruscati, ne farai due di rafanelli, due di finocchi, due di portogalli, e due di mele; farai gustare ancora due bottiglie di vin di Madera.

Gelato di cannella rossa con li pignoli.

Prendi un' oncia e mezzo di ottima cannella, la ridurrai contusa, e la riporrai in una caffettiera ben chiusa con una caraffa e mezzo d' acqua, la farai bollire, facendola restringere alla metà, badando che non svaporizzi; farai il giulebbe con un rotolo e quarto di zucchero, portandolo al terzo punto di cottura che è il piccolo *perlé* e giunto che lo avrai a questo punto ci porrai un' oncia di pignoli ben puliti, ci farai dare pochi bolli, e quindi ne li toglierai, e conserverai; farai alquanto raffreddare il giulebbe e poscia l' unirai con la decozione di cannella, scandagliando se tutto questo liquido forma il quantitativo di quattordici bicchieri per formare una forma di gelato per dodici; passerai per setaccio la dose, e ci nnirai li pignoli, farai tutto riposare e rinfrescare in una proporzionata sorbettiera e quindi la gelerai come le precedenti.

Piattini di dolci — Biscottini di pistacchi, e detti alla provenzale.

Prendi once tre di pistacchi, li spellerai con acqua bollente, l'asciugherai con panno-lino, e li pesterai con un'oncia, e mezzo di cedro sciroppato, ed un poco di raspatura di cedro verde, o limone; nel mentre che pesti bagnerai questa pasta con un poco di schiuma d' ovo, che farai alla fiocca di una sola chiara; porrai questa composizione in una scodella, ci mescolerai once tre e mezzo di finissimo zucchero, e due rossi d'ovi, batterai tutto finchè s'incorpori; batterai alla fiocca sei chiara d' ovi, e ci unirai ancora un cucchiarino di fior di farina, e mescolerai tutto insieme; farai delle formette di carta oppure sopra de' fogli di carta porrai detta composizione a forma di biscottini, li polverizzerai con finissimo, zucchero, e li farai cuocere ad un forno lento.

Biscottini alla provenzale.

Prendi once due di marmellata d'arancio, un tantino di raspatura di cedro verde, grattugiata dalla sua corteccia, once sei di zucchero bianco affiorato, quattro torli d'ovi freschi e batterai il tutto con mescola di legno per una mez-z'ora, batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, che unirai alla composizione, con tre once di fior di farina, che questa ce la farai cadere col mezzo del setaccio, onde ci cada uguale e non si aggruppi: farai delle formette di carta in dove porrai la composizione anzidetta, e le farai cuocere in un forno lento, e quando le avrai levate dal forno, farai un piccolo ghiaccio (1) di zucchero con fiocca di chiara d'ovi, e raspatura di cedro, e con questa vernicerai li biscottini, che rimetterai nel forno, onde si asciughi soltanto questo naspro; ed appena saranno perfezionati così li toglierai ancor caldi dalla carta.

Caffè.

Farai la solita bevanda con once quattro di caffè come al capitolo IX.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di pesce alla Bolognese.

Pesce un rotolo	0 : 40	
Pastinache 2 selleri 2 petrosemolo, e cerfoglio 2 una cipolla 1	0 : 07	
Garofani, e cannella	0 : 01	
Pagnotte numero due	0 : 04	
Provola once 4	0 : 05	
Ovi numero sei	0 : 06	
Aromi	0 : 00 $\frac{1}{2}$	
Pagnotte sei	0 : 12	
		0 : 75 $\frac{1}{2}$

(1) Ghiaccio s' intende naspro.

		Riporto. 0 : 75 ½

Sementina incaciata.

Pesce mezzo rotolo	0 : 20	
Cipolle, e spezie	0 : 01 ½	
Sugna	0 : 03	
Pasta a tarallini un rotolo e quarto	0 : 20	
Conserva di pomidoro	0 : 03	
Parmegiano once dodici	0 : 26	
		0 : 73 ½

Ordura di diverse erbe.

Spinaci	0 : 06	
Sparagi	0 : 20	
Funghi once 16	0 : 16	
Piselli scorzati once 8	0 : 20	
Pagnotte due	0 : 04	
Latte una caraffa	0 : 06	
Ovi numero 10	0 : 10	
Fior di farina	0 . 02	
Ovi pel battuto sei	0 : 06	
Sugna un rotolo	0 : 24	
		1 : 14

Entrata di cefalo e merluzzo in fili.

Pesce rotoli due e mezzo	1 : 00	
Aceto	0 : 02	
Limoni	0 : 04	
Cipolle	0 : 02	
Peparoli, capperi, e cetrioli	0 : 11	
Oglio once 4	0 : 04	
Aromi	0 : 01	
		1 : 24

Ovi alla marinara Inglese.

Ovi 24	0 : 24	
Più ovi 20	0 : 20	
		0 : 44
		4 : 31

Riporto. 4 : 31

Limone.	o : 01	
Rum mezza bottiglia.	o : 20	
Zucchero	o : 10	
		o : 31

Entremets di cipollette alla Savojarda.

Cipollette un rotolo.	o : 08	
Pagnotte due	o : 04	
Latte una caraffa	o : 06	
Ovi 10	o : 10	
Petrosemolo.	o : 01	
Parmegiano once 4.	o : 08	
Zucchero.	o : 02	
Ovi pel battuto 6.	o : 06	
Fior di farina.	o : 05	
Sugna mezzo rotolo.	o : 12	
Limone.	o : 01	
		o : 63

Schiuma di Baccalà.

Baccalà rotoli due.	o : 32	
Pane mezzo rotolo.	o : 03	
Latte una caraffa	o : 06	
Provola once 12.	o : 12	
Ovi 8.	o : 08	
Pan-gratto, e butiro.	o : 08	
		o : 69

Imborracciate.

Zucchero mezzo rotolo	o : 18	
Ovi 8.	o : 08	
Pignoli once 6.	o : 06	
Stille d'oglio di cannella 2.	o : 06	
Carta	o : 02	
		o : 40
Foco per tutto.		o : 15
Sale per tutto, e pepe		o : 10
		6 : 59

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12 coperti a grana tre per cadauno.	0 : 36	
Vino di pasto caraffe 12.	0 : 60	
Lattuga	0 : 02	
Broccoli di rape.	0 : 10	
Tarantello once otto.	0 : 20	
Alici salate once 12.	0 : 12	
Capperi, ed olive.	0 : 10	
Cetrioli, e milinsane	0 : 10	
Butiro pani due.	0 : 20	
Pagnotte per crostini 2.	0 : 04	
Rafanelli	0 : 02	
Finocchi 12.	0 : 06	
Portogalli.	0 : 12	
Mele rotoli 2.	0 . 18	
Due bottiglie di madera.	1 : 20	
		3 : 42

Gelato di cannella rossa con pignoli.

Zucchero un rotolo e quarto.	0 : 45	
Cannella un' oncia e mezzo.	0 : 30	
Pignoli un'oncia.	0 : 01	
Sale rotoli due	0 : 28	
Neve rotoli otto.	0 : 40	
		1 : 44

Biscottini di pistacchi.

Pistacchi once 3.	0 : 15	
Cedro candito un'oncia e mezzo.	0 : 02	
Zucchero polverizzato.	0 : 05	
		0 : 22
		5 : 08

Riporto. 5 : 08

Biscottini alla provenzale.

Marmellata di fior d'arancio once 2.	0 : 04
Un cedro.	0 : 04
Zucchero once 6.	0 : 07
Ovi, 8.	0 : 08
Fior di farina once 3.	0 : 01
Zucchero fiorettato	0 : 03
Carta.	0 : 02
Rosolio una bottiglia	0 : 40
Caffè once 4.	0 : 09
Zuccotto.	0 : 15
Aceto.	0 : 04
Oglio per piattini.	0 : 07
Oglio una caraffina.	0 : 12
Sale e pepe, per le saliere.	0 : 08
Neve per l'acqua gelata.	0 : 10
	1 : 34
	6 : 42

Collettiva.

Cucina.	6 : 59
Riposto	6 : 42
Totale.	13 : 01

5 Marzo - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso al sugo di lenticchie. Maccheroni con parmegiano, e butiro. Ordura di cassettine di pane farsite di gamberi al tartufo. Entrata di ruladine di spinola alla *sen-clù*. *Entremets* di pastinache al latte. Ovi in trippa ai piselli. Arrosto di sarachi, o dentice. Sciarlotta di mele.

Riposto.

Insalata cruda di scarola, e lattuga, detta cotta di cicorie, due piattini di butiro, e due di crostini, due d'alici salate, due di comacchio, due d'olive, e capperoni, due di peparoli in aceto, due di rafanelli, due di portogalli, due di pere, e due di castagne arrosto.

Desserts.

Due bottiglie del Reno, due piattini di dolci, cioè pastareale, e mostaccioletti, una forma di gelato d'amarene, una bottiglia di rosolio di vainiglia. Il caffè.

Zuppa di riso al sugo di lenticchie.

Porrai in una marmitta di rame nove caraffe d'acqua once 16 di ottimo butiro, due selleri, una rapa, del cerfoglio tre pastinache, dell'acetosa, del sale, poco pepe, tre teste di garofani, ed una stecchetta di cannella, farai tutto scuocere, e ridurre il brodo al terzo, lo passerai per setaccio; frattanto separatamente farai scuocere mezza misura di ottime lenticchie, le passerai per setaccio, estraendone tutto il sugo, che conserverai in una casseruola tenendolo al caldo. Prendi un rotolo e mezzo di ottimo riso, lo netterai benissimo, lo laverai con acqua fresca, lo asciugherai con panno-lino, e lo farai cuocere nel brodo primiero, e baderai che non sia molto consistente; quando lo dovrai servire, lo porrai in zuppiera, versandoci sopra il sugo delle lenti ben caldo.

Maccheroni con parmegiano, e butiro.

Prendi un rotolo e mezzo di maccheroni, li lesserai al proprio punto, quindi li sgocciolerai, e li porrai in zuppiera, framezzandoli con parmegiano grattugiato, e butiro.

Ordura di cassettine farsite di gamberi ai tartufi.

Prendi due pagnottoni di pane, *già*, ben grandi li

scorzerai, e li dividerai in fette, ma che sieno molto spesse, riducendo ciascuna fetta ad una figura regolare o a *mostaccioletto*, o di figura *ovale* o *rotonda*, dopo di averli così modellati, ne toglierai la *mollica* di mezzo, e così formerai tanti cassettini, che friggerai nel butiro, e se ti trovi in sito ove butiro non hai li friggerai con la sugna, e pur con l'oglio ma il più perfetto, e li friggerai di bel biondo colore. Prendi un rotolo di gamberi li lesserai, ne toglierai dalle cortecce le code, che come sai quello è il loro frutto, e di tutti i gusci ne farai un pesto lo farai bollire con una caraffa d'acqua perchè dia tutto l'estratto, quindi lo passerai per setaccio, ed in quel sugo, con once due di butiro, farai cuocere once quattro di piselli scorzati, ed altrettanti di piccoli funghi, prenderai ancora un buon tartufo nero, lo scorzerai e lo farai a filettini, che ancor lo mescerai in questo piccolo *entremets* ci farai cuocere un trito finissimo di maggiorana, e petrosemolo, e quindi con un tantino di fior di farina ci farai un poco di colletta perchè quel sugo si leghi; ci porrai le code de'gamberi, onde s'incorporino nella salsa; e poscia ne riempirai quelli cassettini di pane, che simmetricamente aggiusterai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Entrata di rudoline di spinola alla sen-clù.

Prendi rotoli tre di spinole ma che non sieno meno di numero sei, le pulirai benissimo, e quindi le spolperai per lungo, togliendone la testa, la spina, e la coda, e di ogni metà ne farai due filetti per lungo; farai un trito di cipollette, petrosemolo, ed once quattro d'alici salate, le farai soffriggere in una casseruola con once sei d'oglio finissimo, bagnerai con acqua questa salsa perchè venghi ben cotta; la porrai in una tortiera, ed in essa farai cuocere li filetti del pesce, arrotolandoli un per uno come un *tortanetto* che fermerai con un *palicco*, quando questi saran cotti, li toglierai dalla salsa, ne leverai li *palicchi*, l'aggiusterai con molta diligenza nel piatto proprio, ed in quella salsa ci farai incorporare poche olive disossate, e capperini, e quando tutto sarà pronto verserai questa salsa sopra de' rotoletti del pesce, con guarnizione attorno di crostini fritti, e piccolissime cipollette lessate.

Entremets di pastinache al latte.

Prendi grana dodici di buone pastinache, che sieno uguali, le rasperai, le fetterai rotonde della spessezza più di uno scudo, le farai trattenere alquanto in sale, poscia le laverai e quindi le lesserai per metà, facendole cuocere per l' altra metà in una caraffa di latte allungata con acqua; quando saran cotte le sgocciolerai, e frattanto porrai un' altra caraffa di latte in una casseruola con dieci torli d' ovi freschi, ci scioglierai leggermente un pochino di fior di farina con poche stille di succo di limone, poco sale, e farai cuocere al foco lento girando come la crema, quando la mescola si sarà verniciata, allora ci mescolerai le cotte pastinache, ed avrai fatto questo *entremets* d' erbe.

Ovi in trippa ai piselli.

Prendi once 24 di teneri scorzati piselli, li farai cuocere in una casseruola con un pane di butiro, farai gli ovi duri due per cadaun coperto, li scorzerai, li dividerai per metà, l' aggiusterai nel piatto proprio, e ci verserai i piselli come una salsa con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di sarachi o dentice.

Prendi rotoli tre di sarachi, ma dei grandi, o invece un bel dentice, lo sgargerai, gli aprirai la pancia e lo laverai benissimo, pria con acqua fresca, poi con aceto, e quindi lo bagnerai d' oglio; farai arroventare la gratticola, e farai arrosto questo pesce bagnandolo di tanto in tanto con acqua, e sale; allorquando sarà ben cotto, ma non *presciugato*, l'adatterai in una sperlunga con trito d' insalata cruda al disotto perchè in tavola poi si accomoderà con oglio ed aceto.

Sciarlotta di mele.

Farai la pasta frolla con mezzo rotolo di fior di farina, vedi il *cap. IV §. 1*, fatta questa pasta vernicerai appena una casseruola proporzionata di sugna, quindi distenderai la pasta le-

vigandola con lo stenderello, ovvero laganatojo della spessezza di due scudi, e farai la cassa nella casseruola ben disposta, dir voglio che ci vadi bene uguale, fatta questa cassa di pasta ci farai una controcassa di carta, e quindi il vuoto che ci rimane lo riempirai con brenna appena impastata con poca acqua bollente, e così farai cuocere questa pasta come un timpano, una schiuma ec; cotta che sarà la toglierai dal foco, e la farai raffreddare, quindi diligentemente ne toglierai la brenna e la carta, e con somma attenzione sformerai quella pasta dalla casseruola, bisognando intera; adatterai una salvietta nel piatto proprio, e su di essa ci situerai la forma di pasta; frattanto prendi rotoli tre di mele, così dette *genovesi*, le scorzerai, e le ridurrai in dadi, le sciropperai con once 24 di zucchero bianco, senza farle disfare ma che li pezzettini di mele sieno ben cotti; se ti sembra, che vi sia molto umido del giulebbe ne lo toglierai; ci porrai tanto rum quanto ci dia buon gusto, girerai con la mescola, e caldissima verserai questa composizione nella forma di pasta frolla che si servirà scoverta.

Riposto.

Prendi due bottiglie del Reno. Farai una insalatiera di lattuga, e scarola, e ne farai un'altra di cicorie cotte. Farai due piattini di butiro con due altri di crostini bruscati, con li tovaglioli al disotto, farai due piattini di alici salate spinate, e divise per metà, con due altri uno di olive, ed un altro di capperoni, come ancora due altri piattini di peparoli in aceto ben disposti tagliandoli a filettini, e togliendone tutti li semi, e tutti questi piattini li condirai con oglio, farai due piattini di rafanelli, altri due di mele, di pere, di portogalli, e due finalmente di castagne arrostite nel mezzo di tovaglioli.

Desserts.

Farai due piattini di dolci, cioè, uno di pasta reale, e l'altro di mostaccioletti con le carte arricciate attorno. Gelato di amarene.

Di pasta reale.

Prendi una libra di mandorle dolci, le scorzerai con acqua bollente, le asciugherai; e le pesterai finissime, riponendoci di tanto in tanto un pochino d'acqua di cannella onde le mandorle non diano oglio, dipoi farai il giulebbe con una libra di zucchero, portandolo al 3 punto di cottura che ho chiamato il piccolo *perlé*, in esso ci farai cuocere la pasta di mandorle, rivolgendola sempre, e bene; cotta che avrai la pasta la toglierai dalla casseruola, o polsonetto, e la farai alquanto raffreddare in un vase di terra, quindi farai sul pancone un pavimento d' ostia bianca, e su d' essa verserai la sciroppata pasta di mandorle, che l'adatterai ben levigata, la dicui spessezza non sarà più alta di un dito, dipoi ne farai tanti piccoli lavoretti, cioè, de' piccoli cori, de' mostaccioletti, de'tarallini ec., fatti questi lavori li porrai in una tortiera, li farai assodare nel forno non forte; dopo cotti ci farai un naspro bianco, li riporrai di nuovo nel forno aperto, perchè si asciughi il naspro, e così saranno fatti.

Mostaccioletti.

Prendi una libra di fior di farina, ed un' altra di zucchero grasso, una quarta d' oncia di ottima cannella polverizzata, un pochino di polvere di garofalo, due once di mandorle brustolite, ed un tantino di pepe: impasterai tutto bene con acqua fresca facendola come nna pasta soda (1) la porrai in un panno-lino, in dove la farai riposare per ore ventiquattro, di poi ne formerai diversi mostaccioletti, l'adatterai nelle tortiere, e li farai cuocere al forno, dopo cotti li vernicerai, o col naspro di cannella, o cioccolata, e quindi li farai asciugare al forno aperto.

N. B. Pel naspro di cannella farai il giulebbe stretto riponendoci per ogni mezzo rotolo di zucchero mezz' oncia di ottima cannella polverizzata, e pel naspro di cioccolata, once otto della stessa ben pesta.

(1) Soda s' intende alquanto dura, come se fosse la pasta de' tagliolini.

Gelato di amarene.

Per fare lo schiumone di questo gelato, prendi un rotolo e mezzo di amarene, se son fresche, mezzo rotolo se son secche, ne toglierai li sterpi, e le pesterai finissime con tutti li nocciuoli, perchè questi ci danno un senso di mandorla amara, che ci farà grazioso; porrai questo pesto in una casseruola con acqua in proporzione, e farai bollire, per poterle passare per setaccio ricavandone dodici bicchieri regolari: per questo sorbetto, perchè le amarene contengono dell' aspro, farai il giulebbe con un rotolo e mezzo di zucchero, che lo farai in giulebbe, portandolo al quarto punto di cottura cioè, al *grande perlée*, unirai al giulebbe l'estratto delle amarene, e ripasserai per setaccio, riponendo la dose in una sorbettiera, e quest'ultima nel tinello con acqua fresca per farla riposare, e farai il dippiù come il gelato precedente.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di riso.

Butiro once 16	0 : 30	
Selleri, rape, cerfoglio, acetosa, e pastinache	0 : 04	
Garofani e cannella.	0 : 01	
Lenticchie mezza misura.	0 : 08	
Riso un rotolo e mezzo	0 : 18	
		0 : 61

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Maccheroni un rotolo e mezzo. . . .	0 : 15	
Parmegiano once 12.	0 : 25	
Butiro due pani.	0 : 04	
		0 : 44
		1 : 05

Riporto. 1 : 05

Ordura

Pagnottoni 2.	0 : 16	
Gamberi un rotolo	0 : 40	
Piselli, e funghi	0 : 20	
Tartufi	0 : 15	
Fior di farina.	0 : 00 $\frac{1}{2}$	
Maggiorana, e petrosemolo	0 : 00 $\frac{1}{2}$	
Butiro.	0 : 40	
		1 : 32

Entrata di Rudaline.

Rotoli tre di spinole.	1 : 80	
Cipollette, e petrosemolo.	0 : 06	
Alici salate once 4.	0 : 04	
Oglio once 6	0 : 09	
Capperi, ed olive	0 : 06	
Pagnotte due per li crostini.	0 : 04	
Sugna.	0 : 08	
Cipollette	0 : 01	
Palicchi	0 : 01	
		2 : 19

Entremets di pastinache.

Pastinache	0 : 12	
Latte due caraffe.	0 : 12	
Ovi 10	0 : 10	
Fior di farina.	0 : 01	
Limone.	0 : 01	
		0 : 36

Ovi in trippa ai piselli.

Ovi 24.	0 : 24	
Piselli once 24.	0 : 30	
Butiro un pane.	0 : 10	
Pagnotte per crostini	0 : 04	
Sugna.	0 : 08	
		0 : 76
		5 : 68

	Riporto.	5 : 68

Arrosto di sarachi o dentice.

Pesce rotoli tre.	1 : 80	
Lattuga	0 : 01	
Oglio, ed aceto.	0 : 05	
		1 : 86

Sciarlotta di mele.

Fior di farina once 16.	0 : 05	
Sugna.	0 : 06	
Ovi 6.	0 : 06	
Zucchero once otto	0 : 09	
Mela rotoli tre	0 : 24	
Zucchero fino once 24.	0 : 27	
Rum	0 : 10	
		0 : 87
Foco per tutto		0 : 20
Sale e pepe per tutto.		0 : 10
Carta, e brenna.		0 : 05
		8 : 76

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana due dodici, di un grano dodici.	0 : 36	
Vino di pasto caraffe 12.	0 : 60	
Insalata cruda.	0 : 03	
Di cicorie cotte.	0 : 05	
Butiro pani due.	0 : 20	
Pagnotte per crostini due	0 : 04	
Alici salate once 12.	0 : 12	
Comacchio once 12.	0 : 20	
Olive, e capperoni.	0 : 15	
Peparoli	0 : 05	
Rafanelli	0 : 02	
Portogalli 12.	0 : 12	
Pera rotoli due	0 : 30	
Castagne verdi una misura.	0 : 06	
		2 : 30

Riporto. 2 : 30

Due bottiglie del Reno . . . . 3 : 00
Oglio per li piattini. . . . . 0 : 07
Oglio una caraffina. . . . . 0 : 12
Aceto . . . . 0 : 04
Sale e pepe per le saliere . . . . . . 0 : 08
Neve per l'acqua gelata. . . . . . . 0 : 10
3 : 41

Piattini di dolci di pasta reale.

Mandorle once 12. . . . . 0 : 12
Acqua di cannella. . . . . 0 : 06
Zucchero once 12. . . . . 0 : 14
Ostia bianca. . . . . 0 : 03
Zucchero per naspro. . . . . 0 : 10
Chiara d'ovi due . . . . 0 : 02
0 : 47

Mostaccioletti.

Fior di farina once 12. . . . . . . 0 : 04
Zucchero once 14. . . . . 0 : 14
Cannella una quarta. . . . . 0 : 05
Polvere di garofano. . . . . 0 : 02
Pepe pesto . . . . 0 : 00 $\frac{1}{2}$
Zucchero per naspro once 8. . . . . 0 : 09
Cioccolata pel detto once 4. . . . . 0 : 10
0 : 44 $\frac{1}{2}$

Gelato d'amarene.

Amarene secche mezzo rotolo. . . . 0 : 30
Zucchero un rotolo e mezzo. . . . . 0 . 54
Neve rotoli otto . . . . 0 : 40
Sale rotoli due. . . . . 0 : 28
1 : 52

Rosolio una bottiglia. . . . . 0 : 40
Once quattro di ottimo caffè. . . . . 0 : 09
Zuccotto. . . . . 0 : 15
Foco pel riposto. . . . . 0 : 15
8 : 93 $\frac{1}{2}$

Collettiva.

Cucina	8 : 92
Riposto	8 : 94 $\frac{1}{2}$
Totale.	17 : 86 $\frac{1}{2}$

6 Marzo - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di ceci all'oglio. Riso brusciato. Ordura di braciolette di pesce. Baccalà alla marinata. Entremets di cardoni all'Indiana. Ovi alla Milanese. Spinola alla Dama. Pasticcetti di pasta frolla con amarene.

Riposto e Desserts.

Insalate, cruda di lattuga e scarola, cotta di cavolifiori, due piattini di butiro, e due di crostini bruscati, due piattini d'alici salate, e due d'ovi di tonno secco, due piattini d'olive, e due di peparoli in aceto, due di rafanelli, due piattini di portogalli, due altri di mele, due piattini di castagne arrostite, due bottiglie di Malaga, schiumone di sorbetto di pistacchio, due piattini di dolci, uno di pignolata, e l'altro di raffioletti, una bottiglia di rosolio di menta, caffè.

Pratica.

Zuppa di ceci.

Prendi mezza misura di ceci bianchi, li porrai in una marmitta di rame proporzionata, con una pezzolina ripiena di cenere fina ligata, e farai bollire con acqua, ed uno spicchio d'aglio (per chi piacesse) quando saranno non molto cotti, li sgocciolerai, e li riporrai in una casseruola piuttosto grande, con dell'acqua bollentissima, da poter servire sufficientemente per la zuppa, ci unirai once nove d'oglio finissimo, e farai ancora bollire; frattanto prendi

once quattro di ottimo dissalsato tarantello, lo taglierai a dadi, con due once di alici salse, pulite, e spinate; farai soffriggere questi salumi in una separata casseruola con del trito petrosemolo, poca maggiorana, e pochissimo oglio, e cotti che saranno questi pezzettini, li mescolerai con li ceci; prendi ancora un *grano* di torzelle, che ne avrai sei, o sette mazzettini, le netterai benissimo restandoci una piccola cimetta, prendi un grano di rape tonde, e bianche, le scorzerai, e le farai in filettini, ed assieme con le torzelle le farai cuocere con li ceci; quando tutto sarà incorporato, e cotto toglierai dal foco il brodo, e farai di sei pagnotte di pane diversi filettini di crostini bruscati, che adatterai in zuppiera, framezzandoci quelle erbe, e ceci e quindi ci verserai il brodo e sarà una ottima zuppa per la circostanza quaresimale.

Riso brusciato.

Prendi un rotolo di ottimo riso, quello di germania è ottimo purchè siano li *risi* lunghi, perchè è forte, quello della Provincia di Principato Citra, ovvero Salerno, l'è anche buono, ma quest' ultimo riso è il più lordo di polvere; dopo che avrai bene *osservato* questo riso lo netterai in un panno-lino stropicciandolo perchè si pulisca benissimo, dipoi lo laverai con acqua fresca, e lo asciugherai ancora benissimo, togliendone tutta l'idea dell'acqua; porrai in una casseruola once otto di sugna, ed once otto di durissimo caciocavallo del nostro Regno, che scorzerai, e taglierai in dadini, e questi li farai soffriggere con la sugna facendoli divenir biondi ed allora porrai nella casseruola il riso, e con *socratica pazienza* lo rivolterai sempre con mescola di legno, facendolo così colorire, e bruscare, e quando vedrai, che si è tutto ugualmente colorito, e gonfiato alquanto, ci porrai il brodo per cuocerlo: quì è di mestieri che ti dica come esser potrebbe questo brodo; se aver potrai delle pomidoro secche, mi piacerebbe in preferenza, perchè di queste ne prenderai once sedici le bollirai e, scotte, le passerai per setaccio fortemente, ne raccoglierai l'estratto, che discioglierai con acqua bollente, ed ecco ottenuto il brodo, che porrai nella casseruola col riso ricoprendolo anche dippiù perchè si possa cuocere; se queste aver non puoi sa-

rebbe pur ottimo del brodo di pesce, ma se diversamente non potrà riuscirti, ci porrai dell'acqua bollente sciolta con once quattro di ottimo butiro, ci porrai il coverchio, e farai bollire; quando vedi essere incominciato il bollimento rivolterai di tanto in tanto perchè facilmente il riso si attacca, ed allora *addio* perchè ci daresti quel *grazioso odor di fumo bruciato;* quando dunque ti sembra, che sia ben cotto, e ben gonfio il riso, lo toglierai, e lo servirai, prevenendoti, che dovrà servirsi nella zuppiera tutto sciolto.

Ordura di braciolette di pesce.

Prendi un rotolo di polpa di pesce spada, o di tonno, o di palamido, o di schettoni *seu* lacerti o di grosso merluzzo, o di cefalo; la netterai benissimo, e la pesterai finissimo, con una pagnotta di pane spungata nel latte, un tartufo scorzato (per chi piace) once quattro di funghi freschi, o pur dei secchi, rammolliti, lessati, premuti, e pesti ancora, con del sale, e pochissimi aromi, come pepe garofano e cannella, fatta questa farsa, ci unirai otto torli d'ovi, e se vedi, che la pasta sia molto *soda* (1) ce ne porrai ancora dippiù per ammollirla; la passerai per setaccio, e ne formerai tante giuste braciolettine, l'involgerai nel fior di farina, quindi nel battuto d'ovi, e poscia le ingranirai col pangratto, e finalmente le farai fritte con la sugna di bel biondo colore gondolando sempre la padella; le farai sgocciolare di quel grascio sopra di carta floscia, e poi le adatterai a forma di piramide con tovagliolo sotto e del petrosemolo fritto, che sembri uno smeraldo.

Baccalà alla marinata.

Prendi un rotolo e mezzo di ottimo baccalà spungato, e per spiegar meglio questo peso, per chissà questa mia operella arrivi in siti ove questo peso non si conoscesse, lo ripeterò in once, dunque, once cinquanta; lo lesserai appena, perchè facile ti riesca spellarlo e spinarlo, badando che non si riduca in *frantumi;* frattanto farai un trito di cipolla, petrosemolo, e maggiorana, che farai soffriggere in una cas-

(1), *Soda* l' ho detto altra volta s' intende *dura*.

seruola , con once quattro di ottimo oglio ; ci porrai quindi il baccalà con del sale , pepe e spezie , e lo farai incorporare ; in una separata casseruola ci porrai un bicchiere da vino di ottimo aceto bianco , ed un coppino di sugo di pesce , con due foglie d' alloro , e farai separatamente cuocere ; ci porrai un pochino di fior di farina , perchè ci dia un poco di glutine , e rivolterai bene ; ne toglierai le foglie d' alloro , e toglierai dalla fornella questa casseruola ; farai dei crostini fritti , ma graziosamente tagliati , e formerai nel piatto proprio un pavimento di essi, facendovi figurare sull' orlo i loro estremi ; quindi aggiusterai il baccalà con la sua prima composizione , e poscia ci verserai l' ultima salsa che ti ho indicata.

Entremets di Cardoni alla Indiana.

Prendi tre grossi Cardoni , ti servirai delle foglie bianche , le taglierai in pezzi non più lunghi di quattro dita , ne toglierai tutti i loro filamenti e li tufferai in acqua fresca , con succo di limone e sale , perchè così s' imbianchiscono ; dipoi li lesserai con acqua molta girandola spesso , perchè restino tutti sempre nell' acqua, perchè quei pezzi che il bollo presenterà sulla superficie diverrebbero neri , se non si rivoltano ; dopo cotti li riporrai in acqua fresca ; frattanto farai una

Salsa bianca.

Porrai in una proporzionata casseruola (1) due once di fior di farina, che scioglierai con acqua, e sei once di ottimo e fresco butiro, con del sale, del pepe, ed un pochino d' aceto bianco , porrai la casseruola sulla fornella , ed a lento foco farai sciogliere , incorporare , e legare questa salsa , quindi sgocciolerai li cardoni, e li rivolterai nella salsa, bada , che facilmente il butiro si converte in oglio , ed allora ci porrai un cucchiajo d' acqua , farai che tutto sia incorpo-

(1) La parola proporzionata, che spesso vedrai ripetuto s' intende, talvolta che il vase dev' essere più piccolo , e talvolta più grande come adesso perchè ci debbono entrare ancora li cardoni , percui questo termine da me s' intende in doppia lettura , perciò replico che io intendo sempre parlare a miei amici dilettanti di Gastronomia e non già.....

rato, e porrai questo *Entremets* nel piatto proprio con guarnizione di piccolissimi crostini fritti.

Ovi alla Milanese.

Farai gli ovi duri in numero 24, li scorzerai e li farai in quartini, l' aggiusterai nel piatto proprio, e ci verserai una crema di limone liquida, e caldi li servirai; il magistero per la crema lo vedrai al suo *cap. VI*, senza che ne facessi la inutile ripetizione, e per la proporzione da servirsi per questo piatto come una salsa, ne farai la quantità di mezza caraffa di latte, badando di farla più liquida.

Spinola alla dama.

Prendi rotoli tre di spinola, o spinole, ma che non sieno tanto piccole, le netterai, e pulirai di tutto, l'aggiusterai in una larga casseruola, oppure in un ruoto con bordo tondo, farai un trito di grana due di cipollette, un grano di petrosemolo ancor trito, uno spicchio d'aglio intero (per chi piace) once quattro d' ottimo oglio, del sale e del pepe; frattanto farai bollire un bicchiere di vino bianco facendone restringere il terzo, e dopo ci porrai mezzo coppino d'acqua bollente, e questo lo verserai ancora nel pesce; lesserai ancora a mezza cottura otto piante d' indivia, ovvero scarola, ne toglierai tutto il cattivo, e le legherai perchè restino ben confermate, di poi le toglierai le scioglierai, le spunterai, e le dividerai in due, e l' aggiusterai diligentemente attorno al pesce, ci porrai del sale, del pepe, ed un mazzettino d' erbe, come, petrosemolo, basilico, maggiorana, cerfoglio, acetosa, e lo legherai bene; porrai sulla casseruola, o altro vase, un foglio di carta e ci porrai il coverchio, e con foco sotto e sopra farai cuocere dolcemente, però; quando il pesce sarà cotto l'aggiusterai nel piatto, ne toglierai il *mazzetto* e ci accomoderai li mazzettini d'indivia attorno versandoci quella salsa, che pria disgrasserai, spruzzandoci al disopra poco succo di limone.

Pasticcetti di pasta frolla.

Farai la pasta frolla, con libbre due di fior di farina giu-

sta la proporzione generale data nel *cap. IV. §. 1;* senza molto maneggiare, terrai pronte le *barchiglie* ovvero le formette lunghe per li pasticcetti, regolandoti farne uscire dalla pasta trenta, e per non errare ne farai sessanta uguali porzioni che di ogni coppia di esse formerai il pasticcetto, che riempirai di amarene sciroppate, e di queste ne prenderai libbre due e mezzo, che le ripartirai per trenta pasticcetti; porrai queste forme nei ruoti, e, farai cuocere, o al forno, o sotto al fornello; dopo cotti di bel biondo colore, li farai riposare tal quale sul pancone, e quindi diligentemente li sformerai, accomodandoli nel piatto proprio con tovagliolo al disotto polverizzandoli di zucchero finissimo.

Piattini di dolci, cioè, picnolata e raffioletti.

Pignolata.

Prendi una libbra di zucchero, lo farai in giulebbe stretto e propriamente alla nona cottura da me denominata *Cassè* V. il capitolo della cottura del zucchero, e portato che avrai a questo punto il giulebbe, ci mescolerai once sei di ottimi, e bianchi pignoli, con un pochino d'acqua di cannella, e succo di fresco limone, rivolgerai tutto bene, e quando sarà tutto bene unito, farai sulla tavola di marmo un pavimento d'ostia bianca, e su di essa verserai con un cucchiajo tanta quantità di dose, che formerai le pignolate di una regolare grandezza, le farai assodare così; dipoi, con un coltellino ne toglierai tutte le disuguaglianze dell'ostia, e l'accomoderai nel piattino di riposto con carta arricciata al disotto.

Raffioletti.

Prendi sei chiara d'ovi, le batterai alla fiocca e ci mescolerai once sei di zucchero affiorato, ci mescolerai once due d'amido fiorettato, e sei torli d'ovi freschi, e medesimerai tutto benissimo; dipoi sopra de'fogli di carta con un cucchiajo verserai di questa dose tante piccole porzioni formando con la punta del cucchiajo medesimo li raffioletti, che farai cuocere ad un forno temperato; cotti che saranno, farai il

naspro con un terzo di zucchero, ovvero once undici, che porterai allo stesso punto di cottura per le pignolate, cioè il nono, e fatto alquanto raffreddare, con un pennellino adattato vernicerai interamente li raffioletti, che porrai sopra altra carta facendoli asciugare al forno aperto, ed aggiusterai similmente come le pignolate.

Gelato di pistacchio.

Prendi once ventiquattro di pistacchi, li scorzerai con acqua bollente, e li pesterai benissimo, dipoi li farai bollire con tre caraffe e mezzo d'acqua, passerai per setaccio questo brodo, e l'unirai al giulebbe, che farai di once trentatre di zucchero, che farai al terzo punto di cottura, cioè al piccolo *perlè*, e farai il gelato come li precedenti.

Caffè.

Bruscherai once quattro di ottimo caffè, e ne farai la bevanda come ho prescritto nel *cap. IX*.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di ceci.

Ceci mezza misura	0 : 08	
Oglio once 9	0 : 12	
Più oglio.	0 : 02	
Tarantello once quattro.	0 : 10	
Alici salate once 2.	0 : 02	
Petrosemolo, maggiorana e torzelle.	0 : 02	
Pagnotte 6.	0 : 12	
		0 : 48

Riso brusciato.

Riso un rotolo	0 : 14	
Sugna once 8.	0 : 06	
Caciocavallo di regno once 8. . . .	0 : 12	
Altro condimento.	0 : 15	
		0 : 47
		0 : 95

Riporto. 0 : 95

Ordura.

Pesce un rotolo	0 : 45	
Pagnotta	0 : 02	
Latte mezza caraffa	0 : 03	
Tartufo	0 : 10	
Funghi	0 : 08	
Ovi 8	0 : 08	
Fior di farina once 16	0 : 04	
Più ovi otto	0 : 08	
Per pan-gratto	0 : 06	
Sugna un rotolo	0 : 24	
		1 : 18

Baccalà alla marinata.

Baccalà once 50	0 : 24	
Cipolla	0 : 02	
Petrosemolo, e maggiorana	0 : 02	
Aceto	0 : 01	
Fior di farina, e alloro	0 : 01	
Pel sugo di pesce	0 : 10	
Pagnotte due	0 : 04	
Sugna once 8	0 : 06	
		0 : 50

Entremets di cardoni.

Tre cardoni	0 : 24	
Limoni	0 : 03	
Fior di farina un' oncia	0 : 00 $\frac{1}{2}$	
Butiro once 6	0 : 10	
Aceto	0 : 04	
Pagnotte due	0 : 04	
Sugna once otto	0 : 06	
		0 : 51 $\frac{1}{2}$
		3 : 14 $\frac{1}{2}$

Riporto. 3 : 14 ½

Ovi alla milanese.

Ovi 24	0 : 24	
Latte.	0 : 03	
Zucchero once 5 e mezzo.	0 : 06	
Più ovi.	0 : 03	
Amido once 2.	0 : 01	
Limoni freschi.	0 : 02	
		0 : 39

Spinola alla dama.

Pesce rotoli tre.	1 : 80	
Cipollette.	0 : 03	
Oglio once 4	0 : 05	
Vino bianco.	0 : 01	
Scarola	0 : 02	
Erbe	0 . 03	
Limoni, e carta	0 : 03	
		1 : 97

Pasticcetti.

Fior di farina once 24.	0 : 06	
Zucchero once 12.	0 : 08	
Ovi.	0 : 09	
Marmellate d'amarene libbre due e mezzo	0 : 50	
Limone.	0 : 01	
		0 : 74
Foco per tutto		0 : 20
Sale e pepe per tutto		0 : 10
		6 : 54 ½

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana 2 dodici, di un grano dodici	0 : 36	
Vino di pasto caraffe dodici	0 : 60	
Insalate cotta, e cruda, di lattuga	0 : 03	
Di cavolfiore	0 : 04	
Butiro pani due	0 : 20	
Pane per i crostini pagnotte due	0 : 04	
Alici salate once 12	0 : 12	
Ovi di tonno once otto	0 : 25	
Olive, e peparoli	0 : 15	
Rafanelli	0 : 02	
Portogalli numero dodici	0 : 12	
Mela rotoli due	0 : 16	
Castagne una misura	0 : 06	
Malaga due bottiglie	0 : 80	
		2 : 95

PIATTINI DI DOLCI.

Pignolata.

Zucchero once 12	0 : 14	
Pignoli once sei	0 : 06	
Acqua di cannella	0 : 05	
Limone	0 : 01	
Ostia bianca	0 : 02	
		0 : 28

Raffioletti.

Ovi 6	0 : 06	
Once 6 di zucchero	0 : 07	
Amido once 2	0 : 01	
Zucchero per giulebbe once 11	0 : 12	
Carta	0 : 02	
		0 : 28
		3 : 51

Riporto. 3 : 51

Gelato di pistacchio.

Pistacchi once 24. . . . . 1 : 20
Zucchero once 33. . . . . 0 : 36
Neve rotoli 8. . . . . 0 : 40
Sale rotoli due . . . . 0 : 28

2 : 24

Rosolio una bottiglia . . . . 0 : 40
Caffè once 4. . . . . 0 : 09
Zuccotto . . . . 0 : 15
Neve per l'acqua gelata rotoli due. . 0 : 10
Sale per le saliere, e pepe. . . . . 0 : 08
Oglio per li piattini. . . . . 0 : 07
Aceto una caraffa . . . . 0 : 04
Oglio una caraffina . . . . 0 : 12
Foco per il riposto. . . . . 0 : 10

6 : 90

Collettiva.

Cucina. . . . . 6 : 54 ½
Riposto . . . . 6 : 90
Totale. 13 : 44 ½

7 Marzo - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, Desserts.

Cucina.

Zuppa di ragoste. Vermicelli con parmegiano e butiro. Ordura di pagnottine di riso farsite con pesce. Dentice alla Monarca. Ovi duri alla salsa ascè. Entremets di braciolette di cappucce farsite. Sottè di frutti di mare alli tartufi. Crema di rose.

Riposto e Desserts.

Insalata cruda di lattuga, cotta di broccoli di rape, due piattini d'alici salate, due di tarantello, due di milinsane in aceto, e capperini, due di butiro, due di crostini, due

di rafanelli, due di portogalli, due di pere, due di finocchi, due di castagne, due bottiglie di Lunel, due piattini di dolci, di ginetti, e biscotti alla provenzale, gelato di percoche, rosolio, caffè.

PRATICA.

Zuppa di ragoste.

Prendi rotoli due di piccole ragoste, che sieno vive, le lesserai, e raffreddate, ne toglierai dalle code la polpa, che conserverai; prendi quei gusci tutti, li pesterai ben bene; porrai questo pesto in una marmitta di rame con caraffe otto d'acqua, due grana di selleri ben puliti, una grossa ed intera cipolla, un grano di petrosemolo, uno di cerfoglio, uno di pastinache, un grano di cannella contusa, e teste di garofani, del sale, e farai tutto bollire, con once nove d'oglio ottimo, oppure di butiro secondo il gusto; quando tutto si sarà disfatto, e ristretto il brodo, quanto basti per la zuppiera; passerai tutto per setaccio; disgrasserai questo brodo, ed in esso ci porrai la polpa delle ragoste divisa in pezzettini onde s'incorpori nel brodo; fetterai sei fresche pagnotte, le bruscherai, e le porrai in zuppiera versandoci quel brodo con li pezzettini di ragoste.

Vermicelli con parmegiano, e butiro.

Lesserai pronti pronti libbre quattro di vermicelli, l'accomoderai in zuppiera con once dodici di parmegiano ed once otto di butiro liquefatto e bollente.

Ordura di pagnottine di riso farsite di Pesce.

Prendi tre quarti di ottimo riso ovvero once ventiquattro, l'osserverai benissimo, lo netterai con panno-lino della polvere, e lo laverai, e poscia l'asciugherai ancora; lo lesserai in una casseruola proporzionata con acqua, ed once quattro di sugna, e del sale; quando sarà giusto di cottura non scotto, lo toglierai dal foco, badando, che non debba essere brodoso, ma appena umido ci mescolerai un battuto di sei ovi, ed once otto di parmegiano grattugiato, e poco

pepe, rivoltando bene, riporrai la casseruola sulla fornella sempre mescolando perchè gli ovi entrino in cottura; quindi lo verserai, o in una tortiera o in un piatto largo perchè si raffreddi alquanto da potersi maneggiare: frattanto farai un pesto di mezzo rotolo di polpa di pesce, e siano pur le alici, ci unirai una pagnotta di pane spungata nell'acqua fresca, e premuta, un pochino di provola grattugiata, un ovo intero battuto, del sale, e del pepe e poco petrosemolo trito, passerai questa composizione pel setaccio, e ne formerai tante piccole polpettine, e braciolettine, che per poterle bene maneggiare le ravvolgerai nel fior di farina; farai un poco di *culì*, ovvero brodo di pesce, ed in esso ci farai cuocere le anzidette polpettine, con pochi piselli e funghi; ci porrai appena del fior di farina perchè ci dia un poco di colletta, e questa necessita per conservare un tantino di umido; dipoi farai del pan-gratto finissimo; prenderai di quel riso un poco da poter fare una braciolettta che distenderai nella palma della mano sinistra, ci porrai un poco di quel raguncino, e ravvolgerai la bracioletta chiudendola bene; tutte queste le bagnerai nel battuto d'ovi, e quindi le ingranirai col pan-gratto, e di bel biondo colore le friggerai accomodandole nel piatto con tovagliolo al disotto.

Dentice alla Monarca.

Prendi un bel dentice che sia di circa rotoli quattro, lo sgargerai, lo squamerai, l'aprirai il ventre, e lo laverai benissimo; lo legherai con spago ben bene, perchè non si frantumi; lo porrai in una casseruola ovale con fettoline di lardo, e prosciutto magro, e sopra delle fettoline di cipolla, e carote, un mazzettino d'erbe (1). del sale, e poco pepe, due o tre teste di garofani, un quartino di vino bollente, ed un poco d'acqua pur bollente, e farai che il pesce resti coperto con questo brodo, porrai sulla casseruola un foglio di carta, e quindi c'incasserai il coverchio, e lo farai cuocere con foco sotto e sopra dolcemente; quando sarà cotto, lo toglierai diligentemente, e lo riporrai in disparte,

(1) Mazzettino d'erbe s'intende sempre di petrosemolo, maggiorana, basilico, cerfoglio stretto fra le foglie d'alloro, meno qualche eccezione che si spiegherà.

ma che resti caldo, farai scuocere quanto vi sarà rimasto nella casseruola aggiungendovi poc' altra acqua, e passerai per setaccio, raccoglierai questo estratto, lo porrai in una casseruola, in dove ci scioglierai dieci torli d' ovi freschi, e rivolgerai benissimo come una salsa; toglierai lo spago dal pesce, l' aggiusterai in una sperlunga versandoci quella salsa caldissima.

Ovi alla salsa ascè.

Farai un trito ma finissimo di tre peparoli in aceto, once quattro di capperini, due cipollette, due cetrioli in aceto, del petrosemolo, e farai disfare bollendo con acqua, due once di butiro, ci porrai del succo di limone, poco fior di farina per darci un poco di colletta, e se fosse molto aspra, ci porrai un pochino di zucchero; lesserai numero 24 ovi duri, li scorzerai, e li farai in quartini, l'accomoderai nel piatto versandoci la salsa.

Braciolette di cappucce farsite.

Prendi una, o due buone cappucce, ne toglierai tutte le foglie verdi, ed intere le lesserai, cioè tanto, che basti a poter maneggiare le foglie, le quali debbono essere flessibili; le staccherai tutte, e ne toglierai il nervo di mezzo; farai una farsa di provola grattugiata, battuto d'ovi, ma che sia consistente, e non liquida; di questa ne riempirai le foglie di cappuccia, e diligentemente le ravvolgerai come tante braciolette, dipoi l' accomoderai in una casseruola piatta, facendole dolcemente cuocere con sugo di butiro, e cotte che saranno, l' aggiusterai nel piatto proprio.

Sottè di frutti di mare.

Prendi due carlini di fresche patelle, altri due di mezzani cannolicchi, altri due di ostriche, un rotolo di ottime vongole, lesserai tutti questi frutti di mare; tanto, da poterne prendere il frutto dai loro gusci; dopo che li avrai raccolti li laverai benissimo con acqua fresca più volte, perchè le cortecce delle patelle, specialmente, sempre ne rimangono de' frantumi; prendi un buon tartufo nero, lo scor-

zerai, e lo farai in filettini; farai un trito finissimo di menta, e petrosemolo; prendi una casseruola di quelle *piatte*, ci farai soffriggere once otto di polpa di pesce qualunque, o pure delle alici, ma ben pulite, con once tre di oglio il più perfetto, e di tanto in tanto bagnerai con acqua bollente, finchè si rende come una salsa quella polpa di pesce, ci farai bollire un mazzettino d' erbe, ci porrai del sale, e del pepe, e fatto un piccolo brodetto, ci mescolerai li frutti di mare, che gli farai dare la propria cottura, e poi ci porrai il trito delle erbe, e li filettini di tartufo; farai due pagnotte a piccoli crostini, li friggerai, e li porr ai per guarnizione al sottè di frutti di mare.

Crema di rose.

Pel magistero di questa crema ricorrerai al *cap. VI* per la proporzione da servire per 12 coperti, farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, il dippiù giusta il prescritto.

Riposto.

Il ripetere ogni giorno l' apparecchio intero pel riposto, lo trovo inutile, bastando quanto ho detto pel primo giorno, e quello ti sia di norma.

PRATICA PER LI DUE PIATTINI DI DOLCI, CIOÈ, QUELLO DI GINETTI, E BISCOTTI ALLA PROVENZALE.

Ginetti.

Prendi once quattro di zucchero fino, una libbra di fior di farina, due once di butiro liquefatto, ed impasterai con tanti rossi d' ovi per quanto siano bastanti a fare una pasta soda, che farai fermentare per due ore, ravvolgendola in un panno-lino; dipoi rimaneggiandola ne formerai li così detti *ginetti* in tanti piccoli tarallini, l' aggiusterai in tortiera; facendoli cuocere ad un forno lento: frattanto farai il giulebbe con un terzo di zucchero, all' ottavo punto di cottura da me chiamato *boulet;* in esso rivolgerai *li ginetti* con raspatura della corteccia di cedro, o limone, e mescolandoli bene perchè tutti si verniciassero, l' accomoderai di

bel nuovo in tortiera e li farai così asciugare nel forno medesimo.

Biscotti alla provenzale.

Prendi tre once di marmellata d'arancio, un pochino di raspatura della corteccia di un cedro verde, mezza libbra di zucchero doppio raffinato, e passato per setaccio, quattro torli d'ovi freschi, e batterai tutto bene con mescola di legno per mezz'ora; batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, che unirai alla composizione con tre once di fior di farina, e questa la farai cadere nella dose setacciandola, perchè vi piova finissimo, e non si aggruppi; farai delle formette di carta, dando loro quella figura che più ti piacerà, ed in esse porrai la detta composizione, l'adatterai in tortiera, e li farai cuocere in un forno lento; farai intanto un piccolo ghiaccio di zucchero, con fiocca di chiara d'ovi, e raspatura di cedro, e con questo, dopo cotti, vernicerai li biscottini, che rimetterai nel forno, onde si secchi soltanto questo naspro; appena saranno perfezionati, li toglierai ancor caldi dalla carta, e l'accomoderai nel piattino come innanzi.

Gelato di percoche.

Prendi libbre tre di conserva di percoche, ma che sia di quella bionda, la porrai in un polsonetto con tre caraffe d'acqua, e farai bollire molto; dipoi passerai per setaccio in modo, che quella conserva passi tutta; farai il giulebbe con once ventiquattro di zucchero, al punto del piccolo *perlé*, e lo mescolerai in quello estratto che ripasserai novellamente pel setaccio, e poscia lo farai riposare e rinfrescare in una sorbettiera, e questa in un tinello con acqua fresca, e farai quindi il gelato, come ti ho dato la norma pel primo giorno di questa mia operetta.

Caffè.

Circa il Caffè ne farai la solita decozione.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di ragoste.

Ragoste rotoli due.	0 : 60	
Selleri, petrosemolo, cerfoglio, cipolla 1.	0 : 07	
Garofani, e cannella.	0 : 01	
Oglio, e butiro.	0 : 12	
Pagnotte sei.	0 : 12	
		0 : 92

Vermicelli incaciati.

Vermicelli	0 : 15	
Parmegiano once 12.	0 : 24	
Butiro pani due.	0 : 20	
		0 : 59

Ordura di riso.

Riso once 24.	0 : 09	
Sugna once 4.	0 : 03	
Ovi 6.	0 : 06	
Parmegiano once 8.	0 : 18	
Polpa di pesce per culì.	0 : 30	
Più ovi.	0 : 02	
Provola.	0 : 03	
Petrosemolo.	0 : 00 ½	
Fior di farina.	0 : 02	
Pan-gratto	0 : 03	
Condimento pel culì.	0 : 10	
Sugna once 24.	0 : 18	
		1 : 04 ½

Dentice alla monarca.

Pesce rotoli 4.	2 : 00	
Lardo e prosciutto	0 : 13	
Cipolle e carote.	0 : 03	
		2 : 16
		5 : 51 ½

	Riporto.	5 : 51 ½
Erbe	0 : 04	
Vino bianco	0 : 01	
Carta	0 : 01	
Ovi 10	0 : 10	
		0 : 16

Ovi alla salsa ascé.

Peparoli	0 : 03	
Capperini.	0 : 04	
Cetrioli.	0 : 10	
Petrosemolo.	0 : 00 ½	
Butiro	0 : 04	
Fior di farina.	0 : 01	
Ovi 24.	0 : 24	
		0 : 46 ½

Braciolette di cappucce.

Cappucce	0 : 06	
Provola once 12.	0 : 12	
Ovi numero sei	0 : 06	
Butiro.	0 : 15	
		0 : 39

Sottè di frutti di mare

Patelle, cannolicchi, ed ostriche. . .	0 : 60	
Vongole.	0 : 20	
Tartufo	0 : 10	
Erbe	0 : 01	
Polpa di pesce.	0 : 08	
Oglio once 4.	0 : 04	
Sugna.	0 : 06	
		1 : 09

Crema di rose.

Latte due caraffe.	0 : 12	
Ovi 16	0 : 16	
		0 : 28
		7 : 90

Riporto. 7 : 90

Zucchero once 24. . . . . 0 : 27
Bombò di rose . . . . 0 : 20
Amido once 10. . . . . 0 : 05
——— 0 : 52

Foco per tutto . . . . 0 : 20
Sale e pepe per tutto. . . . . 0 : 10
——— 8 : 72

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12 coperti a grana tre per cadauno. . . . . 0 : 36
Vino di pasto caraffe 12. . . . . . . 0 : 60
Insalata cotta, e cruda. . . . . 0 : 08
Alici salate once 12. . . . . 0 : 12
Tarantello once otto. . . . . 0 : 20
Milinsane e capperini. . . . . 0 : 15
Butiro pani due. . . . . 0 : 20
Pagnotte numero due . . . . 0 : 04
Rafanelli . . . . 0 : 02
Portogalli. . . . . 0 : 12
Finocchi 12. . . . . 0 : 06
Castagne verdi una misura. . . . . . 0 : 06
Pera rotoli due . . . . 0 : 36
Due bottiglie di Lunel. . . . . . . 0 : 80
Rosolio una bottiglia . . . . 0 : 40
Caffè once 4. . . . . 0 : 09
Zuccotto. . . . . 0 : 15
Oglio per piattini. . . . . 0 : 07
Aceto. . . . . 0 : 04
Oglio una caraffina. . . . . 0 : 12
Sale e pepe, per le saliere. . . . . . 0 : 08
Neve per l' acqua gelata. . . . . . . 0 : 10
——— 4 : 22

Riporto. 4 : 22

DOLCI.

Ginetti.

Zucchero once 4.	0 : 05	
Fior di farina once 12	0 : 03	
Butiro once 2.	0 : 04	
Ovi, 6.	0 : 06	
Zucchero once 12.	0 : 13	
Limone.	0 : 01	
		0 : 32

Biscottini alla provenzale.

Marmellata di fior d'arancio	0 : 06	
Cedro verde	0 : 05	
Zucchero once 6	0 : 07	
Ovi 4.	0 : 04	
Più ovi.	0 : 04	
Fior di farina once 3.	0 : 01	
Carta.	0 : 02	
Zucchero pel naspro, ed ovi. . . .	0 : 07	
		0 : 36

Gelato di percoche.

Percocata libbre 3.	0 : 60	
Zucchero fino once 24.	0 : 27	
Neve rotoli otto.	0 : 40	
Sale rotoli due	0 : 28	
		1 : 55
		6 : 45

Collettiva.

Cucina.	8 : 72
Riposto	6 : 45
Totale.	15 : 17

8 Marzo - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa al brodo d' erbe. Tagliarelli all' oglio con le alici salate. Ordura di pagnottine brusche con mozzarella. Lesso di cefalo con salsa di limone, ed oglio. Ovi alla monachile. Entremets di lattughe farsite alla marescialla. Entremets di vongole. Croccanda di mandorle a tarallini.

Riposto e Desserts.

Insalata cruda di lattuga, detta cotta di sparagi, due piattini di alici salate, due di tarantello, due di peparoli, ed olive, due di butiro, ed altri di crostini, due di rafanelli, due di portogalli, due di finocchi, due di mele, due di castagne; due bottiglie di Frontignano, due di dolci, marzapani di cannella e mirenghe, gelato di portogallo, una bottiglia di rosolio. Caffè.

Pratica.

Zuppa al brodo d' erbe.

Prendi grana tre di spinaci, un grano di lattughe, un altro di biete (ma queste che sieno con lo stipite rossagno perchè queste sono le servibili in cucina, e quelle con lo stipite bianco sono quelle servibili per lo *spedale*) due di borraggini, due di acetosa, e cerfoglio, tutto ben triturato; porrai questo trito d' erbe in una casseruola con tre caraffe d' acqua, una cipolla intera, e poche teste di garofani, once otto di piselli scorzati teneri, con del sale, e porrai a bollire: quando la cipolla sarà cotta la toglierai con le teste di garofani, e ne toglierai ancora la casseruola dal foco; prendi un pane di butiro lo farai liquefare in una piccola casseruola, e dopo liquefatto ci scioglierai fuori del foco dieci torli d' ovi freschi, e rivoltando bene mescolerai questo *purè* nel brodo con l' erbe, e farai tutto incorpora-

re; dipoi prendi numero sei pagnotte le suddividerai in tanti piccoli pezzettini a dadi, e di biondo colore li friggerai, li porrai in zuppiera, e ci verserai quel brodo.

Tagliarelli all' oglio con alici salate.

Lesserai libbre quattro di tagliarelli, frattanto, farai soffriggere once quattro d' alici salate ben pulite e spinate con once quattro d' ottimo oglio, facendo consumare le alici salate; sgocciolerai benissimo li tagliarelli, e li rivolterai in quella salsa con del sale, del pepe, e del petrosemolo finissimo triturato, e perchè questa zuppa si presenti in zuppiera non umida, scosterai dal foco la casseruola, ma vicino al caldo della fornella, e rivoltando di tanto in tanto li scioglierai e li servirai.

Ordura di pagnottine brusche con mozzarella.

Farai la pasta bugnè giusta il *cap. IV. §. 6;* e poi la proporzione, la farai con tre quartini d' acqua, e dopo di averla ben maneggiata, e fatigata ci unirai once due di parmegiano grattugiato, e che sia provola, o caciocavallo siccome meglio potrà riuscirti, laddove ti trovassi in un sito ove parmegiano aver non puoi, ci porrai due once di ottimo butiro, e continuerai a maneggiar bene la pasta, e per servirmi del vero termine, la *sgranirai* (1) a forza di polso perchè resti tutta medesimata. Quì debbo prevenire, che la miscela della mozzarella potrai adattarcela in due modi secondo più ti piacesse, cioè, o ci porrai molti pezzettini della stessa mischiandola nella pasta, e ne formerai tante palle, come quelle del bigliardo, le adatterai nelle tortiere verniciate di sugna, e le farai cuocere al forno, oppure prenderai di quella pasta, la porrai nella pianta della mano sinistra spianata, e nel mezzo ci porrai dei pezzettini di mozzarella, chiuderai la pasta e formerai la palla, ovvero le pagnottine, che farai cuocere al forno, potrai cuocerle ancor diversamente, cioè friggendole alla padella con strutto gondolandole sempre; le farai sgocciolare sopra di carta floscia;

(1) sgranare; l' è un termine di cucina di spianar bene la pasta, perchè questa ha bisogno di fatigarsi molto, e tutto a forza di polso.

e quindi le accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Lesso di cefalo con salsa di limone, ed oglio.

Prendi o un bel cefalo di rotoli tre, o non più di due, perchè sarebbero molto piccoli se fossero dippiù, li sgargerai, e ne troncherai quelle due piccole ali, lo squamerai e spunterai ancora la forte criniera sul dorso della spina, l'aprirai il ventre, e lo netterai di tutto, lo laverai benissimo, e lo asciugherai; dipoi lo ravvolgerai in un panno-lino, lo porrai a bollire in una pesciera con acqua, aceto, fette di limone, foglie d'alloro, e del sale; quando sarà ben cotto, lo toglierai e diligentemente lo sciogljerai, e lo porrai nel piatto proprio, che verrà condito con una salsa di succo di limone, e sufficiente oglio con del sale, del pepe, e poco di petrosemolo triturato finissimo, che porrai in una salsiera propria, e così sarà servito.

Ovi alla monachile.

Lesserai numero 24 ovi, e li farai duri, li scorzerai, e li dividerai per metà; frattanto farai una:

Salsa acro-dolce.

Cioè, porrai in una casseruola una caraffa e mezzo d'aceto bianco con once dodici di zucchero di cucina grascio (1) once quattro di mandorle scorzate, e triturate, once due di cedro candito triturato, e farai bollire, quando tutto sarà entrato in consistenza, ci porrai poca polvere di garofano e cannella, pochissimo pepe, e pochi granelli di sale; se fosse ancora la detta salsa molto aspra, ci porrai un altro tantino di zucchero, ed un bicchierino d'acqua, e farai bollire; ci porrai un poco di fior di farina perchè ci dia una liga, e finalmente frammezzerai questa salsa con gli ovi, che accomoderai nel piatto proprio.

(1) Grascio, l'è questo un altro significato, che si addice al zucchero, per distinguersi dal doppio raffinato, da quello che dicesi di cucina, che l'è bruno, e quello grascio, che è meno bianco del primo, ed è in certo modo più umido.

Lattughe farsite alla marescialla.

Prendi 24 piante di lattnghe dette *mortadelle* le netterai di tutto il cattivo fogliame, e le laverai benissimo più volte perchè vada via tutta la parte arenosa; dopo che si saranno bene sgocciolate in un setaccio, le lesserai con diligenza somma, le premerai (quì mio caro amico esecutor dilettante mi ti raccomando di praticare tutta la pulizia possibile, giacchè a questa discussione mi ci chiama l'esperienza di quel che ho veduto nelle diverse cucine, e di ciò che mi si è presentato dinanzi a pranzo, e nelle tavole degli amici, ed ancor nella mia, per dove poi ti assicuro, che sono stato, e lo sono sempre *inesorabile,* non potendo affatto sopportare tutte le schifezze dei sciocchi...) le sgocciolerai ben bene, e le adatterai sul pancone riaprendole tutte; farai intanto una farsa, o di parmegiano grattugiato, ed ovi, o una di pesce battuto, o una con pan-gratto, olive, capperini, ed alici salse, tutto triturato rammassato con ottimo oglio, questo sarà di tuo gusto, o siccome forse saranno richieste; fatta dunque una di queste composizioni, ne riempirai le lattughe, le chiuderai, e le legherai con filo, le adatterai in una casseruola piatta, e le farai dolcemente cuocere, cioè o con brodo di pesce, se la farsa l'è di pesce, o con oglio, se la farsa è stata di capperini, o con butiro, se le hai riempite con parmegiano ed ovi, le potrai ancora farsire con interiori di pollo in giornata di grascio ed allora ci porrai il brodo di sostanza; quando si saranno bene impregnate del sugo, e la farsa di cui le hai farsite si sarà cotta, le toglierai il filo, l'adatterai nel piatto proprio con poco del sugo, che le avranno cotte.

Entremets di vongole.

Prendi rotoli quattro di vive e grosse vongole, le lesserai con acqua; ne toglierai il frutto che laverai con acqua fresca, e quindi le terrai in acqua fresca; frattanto prendi once 16 di teneri e scorzati piselli, altrettanto di freschi funghi, o se son secchi once otto, due o tre fascettini di sparagi prendendone le punte, che tutto insieme pesterai: porrai questo pesto in una casseruola, che farai bollire con

acqua, ed once tre d'ottimo oglio, o pur di brodo di pesce, quando vedi che tutto sia cotto, toglierai dalla fornella la casseruola, e cercherai sgrassare questa *purè*, quindi la passerai ben forte per setaccio, e l'estratto tutto lo porrai in una casseruola, facendolo sciogliere, o con brodo di pesce, o con pochissimo oglio, ed acqua, ci porrai un pochino di fior di farina, e farai così come una liquida salsa; allora ci mescolerai le vongole perchè s'incorporassero con la *purè*, ci porrai del sale, del pepe, ed adatterai nel piatto proprio questo *entremets* con guarnizione di crostini fritti.

Croccanda di mandorle a tarallini.

Prendi un rotolo di mandorle dolci, le scorzerai con acqua bollente, le triturerai minutissime, e con molta diligenza le friggerai, quanto appena prendessero un bel biondo colore, sciropperai un rotolo di zucchero fino al *caramel* ed in esso frettolosamente rivolgerai le tritissime mandorle, però fuori della fornella; terrai a calor di foco la casseruola, perchè le mandorle non s'indurissero, chè ti sarebbe molto fastidio nel maneggiarle, ne prenderai di quelle una piccolissima quantità con le mani bagnate d'acqua fresca, ne formerai tanti tarallini che adatterai nel piatto proprio col tovagliolo al disotto a forma di piramide.

RIPOSTO.

Piattini di dolci, marzapani di cannella, e mirenghe.

Marzapani di cannella.

Spellerai con acqua bollente una libbra di mandorle, le pesterai ben fine, bagnandole di tanto in tanto con un cucchiajo d'acqua di fior d'aranci; farai il giulebbe con once sei di zucchero al settimo punto di cottura, cioè, *alla grande plume* ed in esso porrai la detta pasta di mandorle, con pochissima polvere di cannella, farai restringere questa pasta sopra piccolo foco; ed allora sarà perfezionato il punto di cottura, quando toccandola con le dita più non si attacchi fra esse. Porrai questa pasta sopra fogli di carta polverizzandoli questi al disotto con zucchero fiorettato mi-

schiato col terzo di fior di farina, la distenderai ben levigata non più alta di uno scudo, polverizzandola similmente al disopra; quindi la taglierai, come più ti piace in tante piccole, e diverse forme, che chiamansi *marzapani*; li farai cuocere nei ruoti al forno; a calor lento, ghiacciandoli poscia con naspro bianco. Farai le carte arricciate, e l'accomoderai nel piattino di riposto.

Mirenghe.

Prendi mezzo rotolo di zucchero ovvero once 16 doppio raffinato, lo farai in giulebbe portandolo all'ottavo punto di cottura, cioè al grande *boulet*, *v. cap. VII*, perfezionato così il zucchero, prenderai otto chiara d'ovi, le monterai alla fiocca, e fatto tiepidissimo il zucchero, a poco a poco ci mescolerai la detta schiuma rivoltando sempre con forza, finchè sarà bene elevata la pasta, e nel caso, che ti sembrasse questa molto dura, non ci porrai tutta la fiocca; ci rasperai un pochino di corteccia, o di cedro, o di limone, ma che questi sieno freschi, oppure ci porrai delle stille d'oglio di cannella, o di rose, o di vainiglia ec. Dopo che avrai dato il senso alla pasta rivolgendola sempre bene, e sempre da un lato, altrimenti (servendomi del termine proprio) si *corromperebbe*, ovvero non puol portarsi più alla perfezione: preparerai dei fogli di carta distesi sul pancone, e su di essi farai cadere simmetricamente tanti cucchiaj di quella dose, o dei grandi, o dei piccoli siccome più ti piaceranno le mirenghe; le farai assodare sotto al fornello. Quando saran cotte, rivolgerai con molta diligenza li fogli di carta su dell'altra per far così distaccare le mirenghe, e quindi riunendole in coppia ne formerai come tanti ovi; farai la carta arricciata come il piattino precedente.

Gelato di portogallo.

Vedi la pratica del giorno 1 marzo.

Caffè.

Per questo trovo inutile la ripetizione bastando averne fatta la prima volta la descrizione giusta il *cap. IX.*

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa al brodo d' erbe.

Spinaci 3, lattuga 1, biete 1, borraggini 2, acetosa e cerfoglio 2. . . .	0 : 09	
Cipolle e garofani.	0 : 01 $\frac{1}{2}$	
Piselli scorzati.	0 : 15	
Butiro un pane.	0 : 10	
Pagnotte 6.	0 : 12	
Sugna.	0 : 06	
		0 : 53 $\frac{1}{2}$

Tagliarelli con le alici salse.

Tagliarelli un rotolo e mezzo. . . .	0 : 15	
Alici salate once 4.	0 : 04	
Oglio once 4	0 : 05	
		0 : 24

Ordura di pagnottine brusche.

Vino bianco.	0 : 01	
Fior di farina.	0 : 06	
Ovi 6.	0 : 06	
Parmegiano	0 : 06	
Butiro	0 : 04	
Sugna un rotolo.	0 : 24	
		0 : 47

Lesso di cefalo,

Pesce rotoli tre	1 : 50	
Aceto, e limoni.	0 : 08	
Oglio.	0 : 12	
		1 : 70
		2 : 94 $\frac{1}{2}$

		Riporto. 2 : 94 ½

Ovi alla monachile.

Ovi 24	0 : 24	
Aceto	0 : 06	
Zucchero	0 : 13	
Mandorle e cedro	0 : 07	
		0 : 40

Lattughe farsite.

Lattughe	0 : 12	
Per la farsa	0 : 30	
Condimento	0 : 10	
		0 : 42

Entremets di vongole.

Vongole rotoli 4	0 : 80	
Piselli	0 : 40	
Funghi	0 : 15	
Oglio	0 : 04	
Pagnotte due	0 : 04	
Sugna	0 : 06	
		1 : 49

Croccanda di mandorle.

Mandorle	0 : 36	
Zucchero	0 : 36	
		0 : 72
Sale, e pepe per tutto		0 : 10
Foco per tutto		0 : 20
		6 : 32 ½

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana due dodici, di un grano dodici	0 : 36	
Vino di pasto caraffe 12	0 : 60	
		0 : 96

	Riporto.	0 : 96
Insalata cruda di lattuga	0 : 03	
Cotta di scarola	0 : 03	
Butiro pani due	0 : 20	
Pagnotte per crostini	0 : 04	
Alici salate once 12	0 : 12	
Comacchio once 12	0 : 20	
Olive, e capperoni	0 : 15	
Rafanelli	0 : 02	
Portogalli 12	0 : 12	
Pere rotoli due	0 : 36	
Castagne	0 : 06	
Frontignano due bottiglie	0 : 80	
Neve per l'acqua gelata	0 : 10	
Oglio per li piattini	0 : 07	
Oglio una caraffina	0 : 12	
Aceto una caraffa ottimo	0 : 04	
		2 : 46

DOLCI.

Marzapani di cannella.

Mandorle	0 : 14	
Zucchero	0 : 07	
Cannella	0 : 00 $\frac{1}{2}$	
Acqua di fior d'arancio	0 : 06	
Più zucchero	0 : 03	
Fior di farina	0 : 01	
Carta	0 : 02	
Più zucchero	0 : 04	
		0 : 37 $\frac{1}{2}$

Mirenghe.

Zucchero	0 : 18	
Ovi 8	0 : 08	
Cedro, o limone	0 : 03	
Oglio	0 : 12	
Carta	0 : 04	
		0 : 45
		4 : 24 $\frac{1}{2}$

Riporto. 4 : 24 ½

Gelato di portogallo.

Portogalli 10	o : 15	
Zucchero	o : 36	
Neve rotoli otto	o : 40	
Sale rotoli due.	o : 28	
		1 : 19
Rosolio una bottiglia.		o : 40
Once quattro di ottimo caffè.		o : 09
Zuccotto.		o : 15
Foco pel riposto.		o : 15
		6 : 22 ½

Collettiva.

Cucina.	6 : 32 ¼
Riposto	6 : 22 ½
Totale.	12 : 55

9 Marzo - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Broccoli all' oglio. Maccheroni con parmegiano, e butiro. Crostini alla tedesca. Palamido alla mosaica. Carciofi all' oglio. Ovi alla svizzera. Pasticcetti bruschi di pesce. Crema alla tedesca.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino caraffe 12. Insalata cruda di scarola, cotta di sparagi. Piattini d' alici salate, di tarantello, d' olive e capperi, di peparoli e milinsane in aceto, di butiro, e di crostini, di rafanelli, di portogalli, di mela, di finocchi, di castagne, di frutti secchi. Piattini di dolci, cioè: di pane di spagna, e di biscottini per liquori, due bottiglie di sciampagna. Rosolio. Gelato di frutti. Caffè.

Pratica.

Broccoli all' oglio.

Prendi numero ventiquattro piante di ottimi broccoli ne ricaverai il solo fiorame col suo regolare stipite, e le tenerissime foglie che vi sono attaccate, li laverai benissimo, e li scalderai a mezza cottura; prendi once otto di alici salate, le laverai con acqua, le spinerai, e le porrai in una proporzionata casseruola con once 12 d'oglio, le farai soffriggere con spicchi d'aglio interi; quando le alici si sono disfatte ci porrai mezza caraffa d'acqua, e quando bollerà nè toglierai l'aglio, ci porrai li broccoli bene sgocciolati, e li farai terminar di cuocere, e così li porrai in zuppiera.

Maccheroni con parmegiano, e butiro.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li farai cuocere pronti pronti, li sgocciolerai benissimo, e li condirai in zuppiera framezzandoli con once dodici di parmegiano grattugiato, e due pani di butiro bollente.

Ordura di crostini alla Tedesca, di magro.

Prendi dieci pagnotte di pane di grana due, le scorzerai, e di ognuna ne farai quattro fette, per conseguenza farai quaranta fette, delle quali riunendole in coppia, ti formeranno venti crostini, e questi col coltellone li uguaglierai con qualche grazia negli estremi, dopo di ciò prendi un rotolo di ottimo e fresco palamido, lo spellerai, lo dividerai per metà, ne toglierai la spina maestra, e tutte le altre e tutto con somma diligenza col coltellone a *rasoio* ne taglierai venti uguali fettoline, regolandoti, che ciascuna di esse deve servirti per un crostino; dopo tale operazione, porrai a marinare il detto pesce con un finissimo trito di un grano di petrosemolo, ed once due di piccolissimi capperini in aceto, che pria di triturarli bene li laverai; adatterai le anzidette fettoline in un vase di creta, che frammezzerai col detto trito del sale, e spezie, e finalmente del succo di limone; terrai un poco così a marinare, farai sottil-

mente, ma debbono essere diafane quaranta fettoline di magro tarantello, pria benissimo dissalato, e preceduto questo apparecchio darai principio alla formazione di questi crostini come segue.

Prendi una coppia di pane, la tufferai nell'acqua fresca, ne prenderai una, e la porrai sulla palma della mano sinistra; sopra di essa ci porrai una fettolina del tarantello, poscia una fettolina del pesce con un poco di quel trito premuto, quindi un'altra fettolina di tarantello, e dipoi l'altra fetta di pane, compacerai con ambo le mani questo crostino, che subito bagnerai in una pastarella velatissima come da servire per le ostie, e precocemente friggerai con ottimo bollentissimo oglio; li farai sgocciolare sopra di floscia carta, e per ultimo l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto. Vedrai che sono graziosissimi.

Palamido alla mosaica.

Prendi rotoli tre di palamido, ne taglierai ventiquattro fette uguali, da poter servire due per *coperto*, (ma se ne riescono dippiù, sicuramente non anderanno queste nella *mappatina* del fazzoletto di colore, serbandosi come di uno di quei tali *profitti* ec.) porrai queste fette nei ruoti, facendoli cuocere con un finissimo trito di cipolla, petrosemolo ed oglio, rivoltandole spesso per farle ben cuocere; frattanto farai delle diverse salse, come a dire della salsa verde, della salsa ascé che ti ho fatta adoperare su degli ovi, della salsa acro-dolce, della salsa alla mariniera ancora eseguita nei precedenti giorni, ed ecco il significato del mosaico; tutte queste enunciate salse le accomoderai sopra di ciascheduna fetta del già cotto palamido nel piatto proprio, e sarà grazioso il vedersi questo piatto presentato in tavola con tante diverse graziose, e colorite salse.

Carciofi all' oglio.

Prendi numero 24 carciofi, che in questa giornata si possono trovare delle nostre di Napoli, perchè sono più tenere, diversamente prenderai quelle di Sicilia, che si distinguono dalle prime essendo la loro forma di figura lunghe puntute, e pungenti; siano quelle, o queste ne toglie-

rai le prime foglie verdi, e dure, le altre le taglierai per fino alla metà, e per le altre le troncherai nella punta; netterai tutto il grosso del loro dintorno, e le dividerai per metà, togliendone forse a quelle siciliane la barba, ed a misura che le scorzi, le porrai nell'acqua fresca con sale, e succo di limone perchè così s' imbianchiscono; dipoi le lesserai appena, e le porrai di belnuovo nell' acqua fresca; frattanto porrai in una casseruola once quattro di ottimo oglio, lo farai soffriggere con due spicchi d' aglio interi, e quindi ci porrai li carciofi con un trito di petrosemolo, un poco d'acqua, e le farai terminar di cuocere con del sale, e del pepe, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Ovi alla Svizzera.

Prendi once sei di butiro, lo farai liquefare in una casseruola; ci porrai una cipolla trita, petrosemolo, e maggiorana ancor trito, e farai soffriggere, di poi ci porrai mezza caraffa di latte, due once di pignoli brustoliti, ed un poco di fior di farina, e farai alquanto bollire, lesserai 24 ovi senza corteccia, quindi sgocciolerai gli ovi, l' adatterai nel piatto proprio e ci verserai sopra la descritta salsa.

Pasticcetti bruschi di pesce.

Prendi once 24 di fior di farina, once 12 di zucchero di cucina, once 12 di sugna, nove torli d'ovi freschi, impasterai, senza molto maneggiare, e farai la pasta frolla, di questa ne vestirai le diverse forme dei pasticcetti, che riempirai di un raguncino di polpettine di pesce, funghi, piselli, e patelle, li coprirai con l'altra pasta; porrai le forme nei ruoti, e li farai cuocere al forno, di poi li sformerai adattandoli nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Crema alla Tedesca.

Farai con due caraffe di latte la crema semplice come ti ho descritio nel suo capitolo VI, e te ne ricorderò in succinto l'idea, ci unirai un'oncia di mandorle dolci, ed un'altra di pignoli, che bruscherai, e triturerai con due

once di candito; di poi prenderai un bicchiere di vin di Cipro, e se non ne potresti avere ti servirai della Madera, lo verserai in un altro bicchiere più grande che quest' ultimo fosse capace della quarta parte della caraffa, che terminerai d'empirlo di latte, lo mischierai nella dose, già pria passata per setaccio, e così farai quella crema come tutte le altre.

Piattini di dolci, cioè, uno di pane di Spagna nasprato, e l' altro di biscotti per liquori.

Prendi numero cinque chiara d'ovi freschi, le porrai in un polsonetto; o in una scodella, le batterai col battitojo, o col fascetto di vetiche, formando la fiocca, ed allor terminerai quando si reggerà impiedi il battitojo medesimo; prendi li cinque torli d'ovi, che hai conservati aggiungendovene altri due, li batterai ancora, e li unirai alla fiocca, ovvero la schiuma; prendi once sei di zucchero raffinato, ed affiorato, e diligentemente lo mescolerai con gli ovi di già battuti come pure ci unirai ancora once sei di amido, ovvero fioretto, passato per setaccio, e farai una dose; farai quindi due cassettoni di carta da scrivere per forme che sieno giusti in dove porrai sino alla metà di essi la composizione, li porrai in tortiera, e li farai cuocere dolcemente al forno, o sotto al fornello, badando, che la dose non dovrà riempire li cassettoni di carta, ma bensì fino alla metà, giacchè pel dippiù dovrà farlo il foco, onde venghi ben gonfio, dopo che sarà cotto questo pane di spagna, ne toglierai la carta, e diligentemente ne taglierai tanti giusti pezzetti, che vernicerai con naspro bianco, che farai con chiara di ovi battuti alla fiocca, e zucchero in giulebbe; adatterai dopo cotti questi pezzetti nasprati nel piattino proprio con carta intagliata al disotto.

Biscottini per liquori.

Prendi cinque torli d'ovi, li batterai in un vase di terra, o in una scodella, ci mescolerai once quindici di zucchero polverizzato, e ci unirai della raspatura della corteccia di cedro verde, batterai il tutto insieme finchè il zucchero ben si medesimi con gli ovi, e di poi ci unirai once quindici di ottimo fior di farina, e mescolerai ben bene; batterai alla

fiocca le cinque chiara d'ovi e quando saranno bene in ischiuma le mescolerai con la dose; farai de'canaletti di carta, verniciati di caldo butiro, ed in ciascun di essi ci porrai due cucchiaj di dose, li polverizzerai con zucchero, e li farai cuocere a lento forno: quando saranno coloriti li toglierai dal forno, e dalla carta, li adatterai sopra di un tovagliolo, per farli disseccare, l'accomoderai nel piattino con carta arricciata al disotto, e saranno ottimi per liquori, e per qualunque altra bevanda.

Gelato di frutti.

Prendi otto freschi, e grandi limoni, ne toglierai la corteccia, come ad un frutto, li dividerai per metà, e con la *conocchiella* n'estrarrai il succo, che farai cadere in una scodella di creta, nella quale ci porrai sei bicchieri d'acqua, farai il giulebbe con un rotolo di zucchero portandolo al terzo punto di cottura, che è *il piccolo perlé,* e questo lo vedrai al *cap. VII.*, ci porrai un poco di raspatura di cedro, o di limone medesimo, mescolerai tutto insieme, e passerai per setaccio; porrai questa dose in una sorbettiera, aggiungendoci due ouce di cocozzata, e due once di pere, e percoche sciroppate, che farai in pezzetti, porrai questa sorbettiera in un tinello con acqua fresca per riposarsi, e quindi neverai questo sorbetto come gli altri precedenti per ben mantecarlo, e quindi per formarne, o uno schiumone, o altra forma.

Caffè.

Farai la solita decozione di once quattro di ottimo caffè, vedi il *cap. IX.*

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Broccoli	0 : 24	
Alici salate	0 : 08	
Oglio.	0 : 12	
Aglio.	0 : 00 $\frac{1}{4}$	
		0 : 44 $\frac{1}{4}$

*

Riporto. 0 : 44 $\frac{1}{4}$

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Maccheroni . . . . 0 : 15
Parmegiano . . . . 0 : 24
Butiro . . . . 0 : 10
0 : 49

Crostini alla tedesca.

Pagnotte. . . . . 0 : 10
Pesce un rotolo. . . . . 0 : 40
Capperini e petrosemolo . . . . 0 : 05
Limoni e spezie. . . . . 0 : 03
Fior di farina . . . . 0 : 04
Oglio. . . . . 0 : 30
0 : 92

Palamido alla mosaica.

Palamido rotoli 3 . . . . 1 : 20
Oglio . . . . 0 : 04
Cipolla, e petrosemolo. . . . . 0 : 02
Per tante diverse salse . . . . . 0 : 40
1 : 66

Carciofi all'oglio.

Carciofi 24 . . . . 0 : 96
Oglio. . . . . 0 : 07
Petrosemolo. . . . . 0 : 01
Pagnotte. . . . . 0 : 04
Sugna . . . . 0 : 06
1 : 14

Ovi alla Svizzera.

Ovi 24 . . . . 0 : 24
Latte. . . . . 0 : 03
Cipolla . . . . 0 : 01
Petrosemolo, e maggiorana . . . 0 : 02
Pignoli . . . . 0 : 02
Fior di farina . . . . 0 : 01
0 : 33

4 : 98 $\frac{1}{4}$

Riporto. 4 : 98 $\frac{1}{4}$

Pasticcetti di pesce.

Fior di farina	0 : 06	
Zucchero	0 : 13	
Sugna	0 : 08	
Ovi 9.	0 : 09	
Funghi, e piselli	0 : 10	
Pesce per farsa	0 : 20	
Condimento.	0 : 06	
		0 : 72

Crema alla Tedesca.

Latte 2 caraffe	0 : 12	
Zucchero	0 : 27	
Ovi 16	0 : 16	
Amido	0 : 05	
Mandorle, e pignoli	0 : 03	
Cocozzata	0 : 04	
Vin di Cipro, o Madera	0 : 06	
Più latte	0 : 01	
Cannella pesta	0 : 03	
		0 : 77
Sale, e pepe per tutto.		0 : 10
Foco per tutto		0 : 20
		6 : 77 $\frac{1}{4}$

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12.	0 : 36	
Vino di pasto	0 : 60	
Insalata cruda	0 : 03	
Cotta di sparagi	0 : 20	
Alici salate	0 : 12	
Tarantello	0 : 20	
Olive, e capperi	0 : 20	
Peparoli, e milinsane.	0 : 15	
Butiro	0 : 20	
		2 : 06

	Riporto.	2 : 06
Pagnotte per crostini	0 : 04	
Rafanelli.	0 : 02	
Finocchi.	0 : 06	
Castagne.	0 : 06	
Passi, fichi secchi, noci, e prugne secche	0 : 20	
Portogalli	0 : 12	
Mele	0 : 30	
Sciampagna 2 bottiglie	2 · 80	
		3 : 60

PIATTINI DI DOLCI.

Pel pan di Spagna.

Ovi 7.	0 : 07	
Zucchero	0 . 07	
Amido	0 . 03	
Zucchero per naspro ed ovi . . .	0 : 10	
Carta.	0 : 02	
		0 : 29

Biscotti per liquori.

Ovi 5.	0 : 05	
Zucchero	0 : 16	
Cedro verde.	0 : 10	
Amido	0 : 07	
Butiro	0 : 02	
Carta.	0 : 02	
		0 : 42

Gelato di frutti.

Limoni	0 : 10	
Zucchero.	0 : 35	
Cocozzata.	0 : 08	
Neve rotoli 8	0 . 40	
Sale rotoli 2.	0 : 28	
Rosolio una bottiglia	0 : 40	
Caffè once 4.	0 : 09	
		1 : 70
		8 : 07

	Riporto.	8 : 07
Zuccotto	0 : 15	
Neve per acqua gelata	0 : 10	
Sale, e pepe per le saliere	0 : 08	
Oglio per piattini	0 : 07	
Aceto	0 : 04	
Oglio una caraffina.	0 : 12	
Foco per tutto	0 : 15	
		0 : 71
		8 : 78

Collettiva.

Cucina.	6 : 77 $\frac{1}{4}$
Riposto	8 : 78
Totale. .	15 : 55 $\frac{1}{4}$

10 Marzo - Venerdì.

Minuta del pranzo, riposto, deserts.

Cucina.

Zuppa alla scuba. Maccheroni con sugo di pesce. Ordura di Keneff di riso. Merluzzo con oglio, e limone. Anemole d'ovi. Entremets di cipollette alla veneziana. Calamari farsiti, Biscotti alla prussiana.

Riposto.

Insalata cruda di lattuga. Cotta di scarola. Piattini d'alici salate. di olive, e di capperi. Di ovo di tonno. Di butiro, e di crostini. Di rafanelli. Di frutti secchi. Di finocchi. Di portogalli. Di mele. Di castagne. Due piattini di dolci. Biscottini ordinarj. Pastiglie di cannella. Due bottiglie di Malaga. Sorbetto di caffè bianco. Rosolio. Caffè.

Zuppa alla scuba.

Prendi once quattro di bianchi faggioli, altrettanti di

ceci, di piselli secchi, di fave scorzate, e di lenticchie, once due di secchi pomidoro, un grano di borraggine, un altro di petrosemolo, un altro di finocchi di montagna, ovvero così detti selvaggi, una cipolla, una carota, un sellero, una piccola rapa, una buona pastinaca, del sale, del pepe, due coriandri, due teste di garofani, una piccola stecchetta di cannella, once dodici di oglio finissimo, ed uno spicchio d'aglio; porrai tutto questo ben pulito in una marmitta di rame con dieci caraffe d'acqua, su di essa ci porrai una doppia covertura di carta perchè niente svaporizzi, e quindi ci porrai il coverchio proprio bene incassato; farai bollire proporzionatamente perchè tutto si disfaccia: dopo due ore vedrai se il brodo sia ridotto al terzo, ed allora lo passerai per setaccio, e quindi un'altra volta ancora, onde il brodo sia ben chiaro, lo conserverai in un'altra marmitta proporzionata al caldo: nel mentre che tutto bolle ti preparerai la zuppa nel modo seguente; prendi un pagnottone del giorno precedente, lo grattugerai finissimo, impasterai questo risultato, con once otto di parmegiano grattugiato, ed un battuto d'ovi di una decina più, o meno, non potendoti mai precisare il numero perchè ci sono degli ovi più, o meno grandi, e per conseguenza il loro liquido non è sempre lo stesso, ci porrai del sale, poco pepe, e ne farai una *farsa,* di questa ne farai tante piccole polpettine, e braciolettine, che farai cuocere in acqua semplice, e morbide le toglierai, le sgocciolerai, le porrai in zuppiera versandoci quel brodo bollente già fatto.

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Lesserai libre quattro di maccheroni, della trafila più grande, li sgocciolerai benissimo e li frammezzerai con once dodici di parmegiano, e sugo di pesce, che farai con mezzo rotolo di scorfanelli, o andragini, o cocci, infine di che meglio potrà riuscirti, meno delle alici e *sarde*.

Ordura di keneff di riso.

Prendi due caraffe di latte; lo farai bollire, in esso ci farai cuocere mezzo rotolo di ben pulito, e lavato, riso, ed asciugato ancora, lo rivolterai spessissimo giacchè l'è più

soggetto ad attaccarsi al fondo della casseruola, e quando sarà appena entrato in cottura, ci mescolerai dodici soli torli d'ovi crudi, ed once quattro di provola grattugiata, rivolterai tutto bene, e farai un pavimento sul pancone di pan gratto finissimo; su di esso farai cadere con un cucchiajo da tavola di quella dose, negligentemente come se fossero tante pignolate, le polverizzerai di pan gratto ancora, e così le friggerai con strutto; potresti ancora diversamente formarle, cioè, dando loro una figura regolare p. e. dopo che ne hai fatte tante simili porzioni col cozzo di un coltello ci farai tante linee per lungo, come se fossero tante metà di piccolissimi cocomeri, come quelli che si smerciano al cantone Maddaloni per odore.

Lesso di merluzzo, con salsa di limone ed oglio.

Prendi rotoli quattro di due ottimi merluzzi, che sgargerai, squamerai, e ne spunterai un poco la coda, e ne toglierai intieramente le piccole ali, e col coltellone spunterai ancor le punte sul dorso, li laverai benissimo, e li porrai in una pesciera con acqua, una caraffa d'aceto, due limoni fettati, poche foglie d'alloro, e due cimette di rosmarino, e due once di sale, e così li farai dolcemente bollire; cotti bene li rimarrai in quel medesimo brodo al caldo, per torglieli al momento di servirli, con foglie di petrosemolo all'intorno del piatto proprio con salsa d'oglio, e limone, che separatamente presenterai in una salsiera.

Anemole d'ovi.

Farai un battuto di numero venti ovi, dipoi prendi la padella più grande, e ben pulita, ci porrai un pochino di sugna per volta, che farai liquefare sulla fornella facendo che si verniciasse tutto il fondo, e quando principierà a fumare, col coppino prenderai di quel battuto d'ovi, e lo verserai girando girando per la padella in modo da covrire tutto il fondo, formandone una velata frittata; girerai la padella sulla fornella perchè la cottura dell'ovo succeda uguale, quindi con la punta del coltellone, staccherai dolcemente all'intorno quella frittatina, e voltando la padella sotto-sopra con un colpo di mano la farai cadere sul

pancone, che l'accomoderai, e così farai di tutto il battuto. Di queste frittatine ne farai tante strisce, per formarne delle braciolette, che riempirai di ricotta, poco zucchero, e provola grattugiata, le ravvolgerai, e poscia le adatterai in una tortiera con uno strato di provola grattugiata e zucchero, e frammezzate della stessa maniera, ci farai fare il *brulè* sotto al fornello, e quando si saranno ben fermate, con somma dilicatezza le toglierai dalla tortiera, a l'accomoderai nel piatto proprio.

Entremets di cipollette alla veneziana.

Prendi un rotolo delle piccole cipollette, bada che queste debbono essere perfettamente bianche, e sono di loro natura così piccole, le netterai del loro cattivo, e le lesserai appena, le sgocciolerai, e le vuoterai diligentemente col *cava-frutto;* farai una composizione di pane spungato nel latte, e premuto, con parmegiano grattugiato, torli d'ovi duri, e pesterai tutto finissimo, ci unirai del petrosemolo ben triturato, una grazia di zucchero, del sale, del pepe, ed affinerai bene questa composizione, con dei torli d'ovi crudi; di questa ne riempirai le cipollette, le passerai nel fior di farina, e nel battuto d'ovi, e poi le friggerai con sugna; le accomoderai nel piatto con una salsa piccante, facendo un trito finissimo di capperini, cetrioli, e peparoli in aceto, farai questo trito cuocere con acqua semplice, e quando sarà ben cotto ci porrai tre once di butiro, farai tutto incorporare, e quindi verserai questa salsa sopra le cipollette.

Calamari farsiti.

Prendi rotoli tre di freschi calamari, ma che non sieno di quelli grandi, ma mezzani, ne toglierai diligentemente la spada, gli artigli, ed il fiele, li laverai più volte, e li farai sgocciolare; prendi del pan gratto dell'origano polverizzato, pochi capperini, olive, del petrosemolo, once sei d'alici salse spinate, e tutto triturato, del sale, e del pepe, e così impasterai con ottimo oglio questa composizione, della quale ne riempirai li calamari, ed alla bocca per farci ritenere l'imbottitura ci porrai delle stecchette

o de' palicchi, o di steli di origano; prendi una buona cipolla la triturerai finissima, la farai soffriggere in una proporzionata casseruola con oglio, assieme con gli artigli dei calamari, che triturerai ancora, e così farai un brodetto, con del sale, e del pepe, ed in esso ci farai cuocere li calamari anzidetti, e così li servirai.

Biscotti alla prussiana.

Prendi mezzo rotolo di zucchero bianco, lo farai in giulebbe, quasi ad una caramella, e lo farai raffreddare, frattanto batterai otto chiara d'ovi, ma che sia la schiuma ben forte; la mescolerai col giulebbe, però farai che un'altra persona versi quel giulebbe nella schiuma, facendovelo cadere filando, batterai col battitoro, o col fascetto di vetiche questa composizione alla quale ci unirai once quattro di ottima cioccolata ridotta in minutissimi pezzettini, mezz'oncia d'anisi, ben *scelti*, mezza libbra di cocozzata triturata, ed una piccola raspatura di limone, mescolerai tutto benissimo. Prendi de'fogli di carta, e su di essi con un cucchiajo verserai di quella composizione, ed in diversi punti uguali l'adatterai; li farai cuocere ad un forno temperato; e cotti li staccherai diligentemente dalla carta, accomodandoli nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Pel riposto.

Accomoderai in due insalatiere le insalate cruda, e cotta, e quest'ultima giusta la minuta sarà di scarola, alle dicui piante ne toglierai tutte le foglie cattive, le spunterai, le laverai più volte, e le lesserai, quindi le sgocciolerai, ed in un panno-lino dolcemente le premerai, le dividerai in quarto, e così l'adatterai nella insalatiera con li stipiti nel mezzo, farai due piattini d'alici salate; pria lavate, spinate, due altri d'olive, e di capperini, due d'ovo di tonno, che fetterai sottilmente togliendone pria quella veste salsa che lo ricovre, due di butiro, e due di crostini, due di rafanelli, due di frutti secchi, due di finocchi, due di portogalli, due di mele, e due di castagne arrosto, che porrai in mezzo a due tovaglioli, servirai il pranzo con due bottiglie di Malaga, due piattini di dolci, cioè biscotti ordinarj, e pastiglie

di cannella, il sorbetto di caffè bianco, rosolio, e finalmante la solita bevanda di caffè. Vedi *cap. IX*.

Dolci. Biscotti ordinarj.

Prendi quattro ovi, dividerai le chiara dai torli, batterai per mezz'ora li rossi in un vase con una libbra di zucchero fiorettato, e con una corteccia di cedro verde finissimo triturata; di poi batterai alla fiocca le chiara, che sia bene elevata la schiuma ed allora l'unirai con li rossi già battuti come sopra, ci unirai ancora mezza libbra di ottimo fior di farina a poco, a poco per volta, volgendo bene il tutto; terrai pronte o delle formette di latta, o in vece le farai di carta forte, le vernicerai di butiro, ed in esse ci porrai più della metà della composizione, dir voglio più della metà, che non le riempirai intere, le polverizzerai di zucchero, facendo cuocere le formette ne'ruoti per mezz'ora ad un forno temperato; quando saranno coloriti, e quasi raffreddati li toglierai dalle forme, e con carta arricciata l'accomoderai nel piattino.

Pastiglia di cannella.

Farai fondere un'oncia di gomma *adragante* con un poco d'acqua, quando sarà fusa la passerai per tela, porrai quest'acqua gommata in un mortajo, con un buon cucchiarino da caffè di cannella pesta, e passata per setaccio fino, ed una libbra di zucchero fino fiorettato, che porrai a poco a poco nel mortajo pestando questa pasta, riducendola maneggiabile; toglierai dal mortajo detta pasta, e ne formerai tante pastiglie di diverso disegno secondo il proprio gusto, e le farai seccare nel lento forno

Sorbetto di Caffè bianco.

Farai il giulebbe con un rotolo e mezzo di zucchero al terzo punto di cottura, cioè al piccolo *perlé* come vedrai al suo *cap. VII.*, e dopo che lo avrai bene schiumato lo porrai in una sorbettiera, con quattro bicchieri d'acqua, e lo farai rassettare in un tinello con acqua fresca al di fuori; prendi mezzo rotolo di ottimo caffè, lo bruscherai color castagno,

e bollentissimo lo tufferai nella sorbettiera col raffreddato giulebbe, chiuderai ben presto la sorbettiera ponendoci al disopra un coverchio di carta, e quindi il proprio facendoci raffreddare il caffè perchè così darà tutto il senso, lo passerai per setaccio, e farai il sorbetto come gli altri precedenti.

Farai servire la bottiglia di rosolio di quel senso che più ti piacerà e finalmente facendo la solita decozioue di once quattro di caffè ne appresterai la consueta bevanda.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa alla scuba.

Fagioli	0 : 01	
Piselli, e fave	0 : 04	
Lenticchie	0 : 02	
Pomidoro	0 : 04	
Borraggine, petrosemolo, finocchi, cipolla, rapa, pastinaca, sellero e carota	0 : 08	
Aromi	0 : 02	
Oglio once 9	0 : 12	
Pagnottone	0 : 08	
Parmegiano	0 : 20	
Ovi numero 10	0 : 10	
Carta	0 : 02	
		0 : 73

Maccheroni con sugo di pesce.

Tagliarelli un rotolo e mezzo	0 : 15	
Parmegiano once 12	0 : 25	
Pesce, e condimento	0 · 30	
		0 : 70

Ordura.

Riso	0 : 07	
Latte	0 : 12	
		0 : 19
		1 : 62

	Riporto.	1 : 62
Pagnotte 3	0 : 06	
Ovi 12	0 : 12	
Provola	0 : 04	
Sugna un rotolo	0 : 24	
		0 : 46

Lesso di merluzzo.

Pesce rotoli 4	1 . 60	
Aceto e sale	0 : 04	
Limoni ed altro	0 : 08	
Oglio	0 : 12	
		1 : 84

Anemole.

Ovi 20	0 : 20	
Provola	0 : 24	
Ricotta	0 : 12	
Zucchero once 5 e mezzo	0 : 06	
		0 : 62

Cipollette alla veneziana.

Cipollette	0 : 10	
Latte	0 : 06	
Pagnotte tre	0 : 06	
Ovi duri 8	0 : 08	
Permegiano	0 : 13	
Petrosemolo	0 : 01	
Zucchero	0 : 03	
Più ovi 10	0 : 10	
Fior di farina once 16	0 : 04	
Sugna	0 : 24	
		0 : 85

Calamari farsiti.

Pesce rotoli tre	1 : 20	
Pan-gratto, e butiro	0 : 08	
		1 : 28
		6 : 67

	Riporto.	6 : 67
Capperi, ed origano	0 : 04 ½	
Alici salate once 6	0 : 06	
Oglio	0 : 20	
Cipolla	0 : 01	
		0 : 31 ½
Foco per tutto		0 : 20
Sale e pepe per tutto		0 : 10
		7 : 28 ½

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana 2 dodici, di un grano dodici	0 : 36	
Vino di pasto caraffe dodici	0 : 60	
Insalate cotta, e cruda, di lattuga	0 : 03	
Di cavolfiore	0 : 04	
Alici salate once 12	0 : 12	
Ovi di tonno once otto	0 : 25	
Butiro pani due	0 : 20	
Pane per i crostini pagnotte due	0 : 04	
Rafanelli	0 : 03	
Frutti secchi come il giorno preced.	0 : 20	
Finocchi	0 : 06	
Portogalli numero dodici	0 : 12	
Mela rotoli due	0 : 16	
Castagne una misura	0 : 06	
		2 : 27

DOLCI.

Biscottini ordinarj.

Ovi 4	0 : 04	
Zucchero	0 : 13	
Cedro verde	0 : 05	
Fior di farina	0 : 02	
		0 : 24
		2 : 51

		Riporto. 2 : 51
Più zucchero	0 : 06	
Butiro	0 : 04	
Carta	0 : 05	
		0 : 15

Pastiglie.

Gomma adragante	0 : 15	
Cannella	0 : 06	
Zucchero	0 : 13	
		0 : 34

Sorbetto di caffè bianco.

Zucchero	0 : 54	
Caffè	0 : 36	
Neve rotoli 8	0 : 40	
Sale rotoli due	0 : 28	
		1 : 58
Malaga due bottiglie		0 : 80
Oglio per li piattini		0 : 07
Oglio una caraffina		0 : 12
Aceto una caraffa		0 : 04
Sale per le saliere, e pepe		0 : 08
Rosolio una bottiglia		0 : 40
Caffè once 4		0 : 09
Zuccotto		0 : 15
Neve per l'acqua gelata rotoli due		0 : 10
Foco per il riposto		0 : 15
		6 : 58

Collettiva.

Cucina	7 : 28 ½
Riposto	6 : 58
Totale.	13 : 86 ½

11 Marzo - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa al latte di mandorle. Vermicelli con parmegiano e butiro. Ordura di pomi di terra. Pesce palombo alla Torinese. Ovi in fili. Baccalà alla giardiniera. Sparagi alla parmegiana. Torta d'amarene.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cruda mista, cotta di selleri, due piattini di olive, e peparoli, due di butiro, e crostini, due di rafanelli, di finocchi, di portogalli, due di mele, due di castagne, e frutti secchi, due bottiglie di Lunel, due di dolci, cioè, biscottini leggieri detti di cioccolata. Gelato di rose, una bottiglia di rosolio. Caffè.

Pratica.

Zuppa al latte di mandorle.

Prendi libbre due di mandorle dolci, le porrai in una cassernola con acqua, e le farai quasi bollire, le spellerai, e subito le tufferai nell'acqua fresca; le pesterai ben fine nel mortajo, riponendoci di tanto in tanto un cucchiajo d'acqua perchè non si convertano in oglio; porrai questo pesto in una casseruola con tre caraffe d'acqua, once quattro di zucchero, un pochino di sale, della cannella contusa, ed once due di cedro candito triturato; farai bollire per un terzo d'ora; passerai questo brodo per un panno-lino, che premerai molto; conserverai questo brodo al caldo, e frattanto farai delle fettoline di pane bruscato da sei pagnotte, le aggiusterai in zuppiera, e poscia ci verserai quel brodo, polverizzando la zuppa con zucchero e cannella.

Vermicelli con parmegiano , e butiro.

Lesserai libbre quattro di vermicelli (ti raccomando, che sieno pronti) li sgocciolerai benissimo , e li framezzerai in zuppiera con parmegiano grattugiato , e butiro.

Ordura di pomi di terra.

Prendi un rotolo e mezzo di pomi di terra, ovvero *patate,* le lesserai , le spellerai , e le pesterai finissimo togliendone quei nocciuoli , ci porrai once otto di parmegiano, caciocavallo , o provola grattugiata, del sale, del pepe , e tre pagnotte di pane spungato nel latte , rammasserai questa composizione col battuto d' ovi , la passerai per setaccio ; ne farai tanti piccoli tortanetti , le passerai nel fior di farina , quindi nel battuto d' ovi , e poscia pel pan-gratto , e li friggerai di biondo colore , li farai sgocciolare del grascio sopra di carta floscia , e l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Pesce palombo alla Torinese.

Prendi rotoli tre di pesce palombo , lo decorticherai , e ne farai delle fette sottili , le porrai in una casseruola piatta, situandole che una fetta non vadi sopra dell' altra , ci porrai un pezzo di butiro , del sale , del pepe , e le farai cuocere a lento foco ; e quando son cotte da una parte , le rivolgerai dall' altra , in un quarto d' ora saran cotte ; le toglierai da quella casseruola , ed in essa porrai un poco di fior di farina unita con altro poco di butiro , pochissimo trito di cipolla, e petrosemolo ; farai soffriggere , bagnando con due bicchieri di ottimo vino rosso ; farai bollire per un quarto d' ora ; unendoci ancora due once di capperini triti ; ci porrai le fette di pesce per farle incorporare in questa salsa, le accomoderai nel piatto proprio versandoci la salsa.

Ovi in fili.

Porrai in una casseruola once sei di butiro, mezzo rotolo di buoni funghi secchi , ma rammollati nell' acqua , e bene

puliti, li taglierai in filettini; prendi due cipolle, ed ancora le taglierai in fili, e farai soffriggere, e quando le cipolle principiano a colorirsi ci porrai un pochino di fior di farina, e due bicchieri di vino bianco, farai bollire, riducendo il tutto ad una salsa consistente: farai 24 ovi duri, li scorzerai, e diligentemente ne toglierai in due metà le chiara facendo rimaner sano il torlo; le chiara le taglierai in fili, e li porrai nella salsa rivolgendola bene; verserai questa salsa nel piatto proprio, e sopra di essa simmetricamente porrai li torli d'ovi duri con guarnizione di crostini fritti.

Baccalà alla giardiniera.

Prendi rotoli due di ottimo baccalà spungato, lo lesserai, lo spellerai, e lo spinerai riducendolo a scaglie, cioè, siccome sono le sue foglie, prendi quattro buone carote, due rape, le scorzerai, le fetterai, e le farai a filettini, le lesserai con acqua, ma a piccola cottura, le sgocciolerai, da quella, e le porrai in una casseruola, con once sei di butiro; farai terminar di cuocere le radici bagnandole con acqua bollente, ci porrai del sale, e degli aromi, e quindi ci farai incorporare il baccalà e così lo servirai.

Sparagi alla parmegiana.

Prendi carlini sei di sparagi, ti servirai delle tenere punte, lunghe un dito e più, li lesserai, e li ritirerai in acqua fresca, quindi li sgocciolerai, dipoi li farai a mazzettini, li ravvolgerai nel fior di farina, e poi nel battuto d'ovi, li friggerai di bel biondo colore, l'accomoderai in tortiera con parmegiano grattugiato, e butiro liquefatto, e li porrai sulla fornella, col fornello al disopra, e fatto il *brulé* diligentemente li toglierai dal ruoto, e l'aggiusterai nel piatto proprio.

Torta d' amarene.

Farai la pasta frolla, con libbre due di fior di farina, vedi il *cap. IV. §. 1.*, levigherai della metà della pasta una tela non più spessa di uno scudo, la porrai in una tortiera, ci porrai ben distese libbre tre della conserva d'amarene,

ci porrai l'altra pasta, ci farai un bordo regolare, e la farai cuocere, o al forno, o sotto al fornello, badando che non si bruci, la scivolerai nel piatto proprio, e la polverizzerai con zucchero.

Riposto.

Trovo inutile ripetere quotidianamente l'apparecchio del Riposto, giacchè parlando con dilettanti di Gastronomia, per conseguenza persone istituite, non già di quelle materiali, che troppo ci vuole per farsi intendere, mi tratterrò soltanto al magistero de' piattini de' dolci, e la composizione del sorbetto, dappoichè bastantemente ho parlato per questi piattini.

Biscottini leggieri.

Prendi dieci ovi, mettendo i rossi di cinque in una terrina con del fiore di melarancio, e della scorza di cedrone verde, il tutto ben triturato; batterai il tutto insieme con dieci once di zucchero fiorettato, finchè il zucchero sia bene incorporato con gli ovi, ed alquanto liquido, indi batterai i restanti ovi, e quando saranno bene in ischiuma, li miscerai con il zucchero aggiugnendovi sei once di fior di farina a poco per volta, volgendo bene il tutto, acciò si unisca insieme; aggiusterai poscia la pasta nelle formette di latta, o fatta espressamente di carta forte bene unte di butiro coprendoli di zucchero, e le farai cuocere ad un forno lento.

Di cioccolata.

Prendi sei ovi dividendo i rossi dalle chiara, porrai con li rossi un'oncia e mezzo di ottimo cioccolatto, e sei once di zucchero fiorettato, batterai il tutto insieme più di un quarto d'ora, dipoi ci unirai le chiara ma pria montate alla fiocca, quando saranno bene incorporati, metterai a poco a poco, sempre mescolando sei once di fior di farina, indi aggiusterai come quelli al cucchiajo sopra della carta, oppure in piccole forme di carta unte di butiro, coprendoli di zucchero, facendoli come li precedenti a lento forno.

Gelato di rose.

Farai il giulebbe con un rotolo e quarto di zucchero portandolo al terzo punto di cottura, cioè, al piccolo *perlé*, vedi il *cap. VII. §. 3*, dipoi prendi numero venti *bombò* col senso di rose, li polverizzerai, e li scioglierai con un poco d'acqua bollente quanto basti, e quando questa polvere si sarà ben disciolta la mischierai col giulebbe, aggiungendoci quattro buoni bicchieri d'acqua, e rivolgendo bene tutto gusterai come sia di senso, potendoci aggiungere degli altri *bombò* oppure delle stille d'oglio di rose; passerai tutto per setaccio, e lo porrai in una sorbettiera in fresco per quindi fare il sorbetto come gli altri precedenti.

Farai in ultimo la solita decozione di caffè giusta il *cap. IX.*

12 Marzo - Domenica.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di zucca. Vermicelli all'oglio. Ordura di pagnottine farsite di pesce. Baccalà in trippa con salsa d'ovi. Ovi molli interi. Selleri alla parmegiana. Arrosto di dentice. Crema al brulé.

Riposto e Desserts.

Insalata cruda di lattuga, cotta di scarola, due piattini d'alici salate, due di tarantello, due di peparoli e milinsane, due d'olive e capperi, due di butiro, e crostini, due di rafanelli, due di finocchi, due di castagne, due di frutti secchi, due di portogalli, due di pere, due bottiglie di Marsala, due di dolci, cioè, biscottini *à la Saint-Cloud-Tourons*, Gelato di menta, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa di zucca.

Prendi rotoli tre di zucca, ovvero la così detta cocozza

di Spagna, ne toglierai la corteccia e la parte vicina alla semenza, la taglierai in pezzettini, e la porrai in una marmitta di rame a bollire con acqua a sufficienza, facendola bollire per due ore, finchè si riduca in gelatina, ci porrai un pane di butiro ed un poco di sale, e farai continuare a bollire per altro poco; dipoi farai bollire separatamente due caraffe di latte, mettendoci once quattro di zucchero; unirai il latte nella zucca, e passerai per setaccio; laddove fosse in certo modo denso, terrai pronto dell' altro latte, e ce lo porrai ancora; farai di bel nuovo tutto incorporare al foco, ma non facendo bollire; farai da sei pagnotte piccolissimi bruscati crostini, che porrai in zuppiera versandoci al disopra quel brodo.

Vermicelli all' oglio.

Lesserai pronti pronti, libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai e frattanto farai soffriggere in una casseruola once sei d' oglio ottimo, con due spicchi d' aglio, ma interi, ed once sei d'alici salate lavate e spinate, le farai distruggere nell' oglio, ne toglierai l' aglio, e quindi ci rivolterai li vermicelli, con del sale, e del pepe, e fuori della fornella li rivolterai benissimo perchè così si prosciugheranno.

Ordura di pagnottine farsite di pesce.

Prendi 24 pagnottine quelle di un grano l' una, ne toglierai tutta la corteccia con la grattugia, dipoi diligentemente le vuoterai tutte della loro mollica, lasciandoci il pezzettino di sopra per otturarle; frattanto farai un raguncino con polpettine di pesce, pochi piselli, funghi, e pezzettini di tartufo, ci porrai un poco di fior di farina per farci un tantino di colletta, ne riempirai le pagnottine, dipoi le tufferai nell' acqua appena, le passerai pel fior di farina e pel battuto d' ovi e poscia le friggerai di bel biondo colore, e per ultimo l' accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Baccalà in trippa con salsa d' ovi.

Lesserai rotoli due di ottimo baccalà, spungato, ma quan-

to lo potrai spinare, e nettare della cute, di poi lo farai soffriggere, o con strutto o con oglio, o con butiro, ci porrai un trito di petrosemolo, menta romana, e maggiorana, del sale, e del pepe, girandolo sempre, bagnandolo di tanto in tanto con acqua bollente, ma in poca quantità, e quando sarà cotto, ci mescolerai dodici torli d'ovi battuti, un pochino di fior di farina; farai incorporare e quindi ci porrai del succo di limone, non molto, e così lo servirai.

Ovi molli interi, con salsa piccante.

Prendi numero 24 ovi, li porrai in una casseruola con acqua, con tutte le cortecce, ma quando bolle, le farai bollire per giusto cinque minuti, dipoi subito li porrai nell' acqua fresca, e diligentissimamente li scorzerai, perchè così facendo, il bianco rimarrà intero, ed i torli saranno molli; farai intanto la salsa piccante triturando ben fine due cipolle che farai soffriggere con strutto, quindi ci porrai dell'altro trito finissimo di quattro peparoli in aceto, due citrioli, ed once quattro di capperini, poco petrosemolo e farai tutto cuocere con acqua, ci porrai del sale, e del pepe, un pochino di fior di farina, e fatta così questa salsa la porrai nel piatto proprio, aggiustandoci simmetricamente gli ovi.

Selleri alla parmegiana.

Prendi 24 selleri, ne toglierai tutto il fogliame cattivo, e li taglierai cinque dita di lunghezza, dovendoti servire dalla parte di sotto, cioè, del *torzuto* li dividerai per metà, li laverai, e li lesserai con sale, li porrai in acqua fresca li rilaverai, e dolcemente li premerai, li farinerai, li passerai pel battuto d' ovi, e li friggerai, dipoi l'accomoderai in una tortiera frammezzandoli con parmegiano grattugiato, e butiro liquefatto, facendoli incrostare al forno, o sotto al fornello; fatto il *brulé* con somma diligenza li toglierai dal ruoto, e l' accomoderai nel piatto proprio per servirli.

Arrosto di dentice.

Prendi un bel fresco dentice, che sia almeno di rotoli tre,

lo sgargerai l'aprirai il ventre e lo laverai più volte, lo sgocciolerai, e poi lo bagnerai tutto con ottimo oglio; farai roventare la graticola, e lo farai arrosto, bagnandolo sempre con oglio, ed acqua con sale; quando sarà ben cotto lo porrai nel piatto con trito di lattuga, o scarola al disotto.

Crema al brulé.

Porrai in una casseruola dodici torli d'ovi, ci scioglierai due cucchiaj di fior di farina, dipoi ci porrai due caraffe di latte, ed una di fior di latte; passerai per setaccio questa composizione; la riporrai in casseruola con una stecchetta di cannella, e due cortecce di limone fresco; la porrai sulla fornella per stringerla girando sempre con la mescola, ne toglierai la cannella e limone, e la porrai nel piatto proprio per farla raffreddare. Nel momento di servirla la polverizzerai ben bene di zucchero fino, potendoci far fare il *brulé* in due modi, o passandoci una pala rovente, o sotto al fornello, e così la servirai.

La pratica del Riposto e Desserts, è come le altre antecedenti, parlerò solo dei piattini di dolci, e del Gelato.

Farai due piattini di dolci, cioè, uno Biscottini à la Saint-Cloud, ed un altro Tourons.

Prendi due once di farina di riso passata alla stamigna, la porrai in un vase di creta con mezza libbra di zucchero fino, quattro rossi d'ovi e due o tre buone cortecce di cedrone verde tagliato ben fino, batterai tutto assieme per un quarto d'ora, dipoi ci unirai otto chiara d'ovi battuti alla fiocca, e farai una pasta; farai delle formette di carta bene unte di butiro in dove porrai la dose, e li farai cuocere lentamente nel forno; quando saranno ben coloriti, li toglierai dalle forme ancor caldi, e l'aggiusterai nel piattino con carta arricciata al disotto.

Tourons.

Prendi 6 once di mandorle, le scorzerai con acqua bollente, le triturerai in piccolissime fettoline, le porrai in una casseruola piatta, con la corteccia di un cedro verde grat-

tugiato, e sopra il calorico di pochissimo foco rivolterai sempre per farle disseccare; quando saranno ben disseccate le toglierai dal foco, e le farai raffreddare, indi le mescerai con tre chiara d'ovi battute alla fiocca, ci mescolerai ancora quattro once di zucchero fiorettato, e farai come una pasta molle maneggiabile; ne farai tante piccole palle perfettamente rotonde oppure de' piccoli torroncini, o bacchettine; porrai sopra de' fogli di carta, polverizzandoli con zucchero, e farai disseccare a forno lentissimo.

Gelato di menta.

Questo lo farai similmente come quello di rose del giorno precedente; servirai con una bottiglia di rosolio a tuo piacere, e finalmente con la grata bevanda del solito caffè vedi il *Cap. IX.*

13 Marzo - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di frutti di mare. Maccheroni al butiro e parmegiano. Ordura di pagnottine di riso semplice. Lesso di ragoste con salsa di limone ed oglio. Ovi alla fiorentina. Aringhe alla tartara. Entremets di piselli al butiro. Piccoli gattò alla maddalena.

Riposto e Desserts.

Insalata cruda di scarola, cotta di sparagi, due piattini di butiro, e crostini, due d'alici salate ed ovo di tonno, due di peparoli e cetrioli, due d'olive, e capperoni, due di rafanelli, due di finocchi, due di castagne, due di portogalli, due di frutti secchi, due di mele, due bottiglie di Frontignano, due piattini di dolci, mandorle *à la polonoise;* e biscottini di pistacchi, gelato d'anisi, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa di frutti di mare.

Prendi mezzo rotolo di cannolicchi, altrettanto di vongole, un rotolo di grosse tonninole, mezzo rotolo di patelle, laverai tutto benissimo più volte e l' ultima volta li laverai con acqua calda perchè possa uscirne tutta l' arena; dipoi porrai tutti questi crostacei in una casseruola con quattro caraffe d' acqua, e farai bollire, onde tutti li frutti di mare si stacchino dalle loro cortecce; passerai tutto per setaccio conservando quel brodo il quale ha già dato il suo senso; toglierai le cortecce, e li frutti di mare li laverai, e quindi li terrai nell' acqua fresca, ripasserai quel brodo per altro setaccio più stretto, e lo porrai in una marmitta, con grana due di selleri, grano uno di pastinache, un grano di petrosemolo e cerfoglio, tutte queste erbe ben pulite lavate e grossolanamente triturate, una cipolla intera una stecchetta di cannella, quattro teste di garofaui, e due altre caraffe d' acqua, once nove di oglio perfettissimo e del sale; farai tutto scuocere, e quindi passerai per setaccio; riporrai questo brodo in una casseruola, e batterai due chiara d' ovi alla fiocca, ed un poco alla volta la porrai nella casseruola spumando il brodo per chiarirlo sulla fornella a lento foco, quando sarà chiarito lo conserverai, unendoci tutti quei frutti di mare; farai dei dadini di pane fritto da sei pagnotte, li porrai in zuppiera, e ci verserai quel brodo bollente.

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Lesserai libbre quattro di maccheroni li sgocciolerai benissimo, e li framezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e due pani di butiro bollente.

Ordura di pagnottine di riso semplici.

Prendi tre quarti di ottimo riso, lo netterai di tutto, lo laverai, e lo sgocciolerai; farai bollire in una casseruola tre caraffe d' acqua once quattro di butiro, del sale, e del pepe, e quando bolle, ci farai cuocere il riso, badando

che non deve essere scotto; se ritenesse ancora molto brodo ne toglierai un poco; dipoi grattugerai once otto di provola, e togliendo dalla fornella la casseruola ci mescolerai benissimo la provola, ci porrai il battuto di dieci ovi, cioè, sei interi con le chiara, e quattro rossi, e con mescola di legno tutto medesimerai, rimettendo per poco sulla fornella perchè entri in cottura l'ovo; toglierai quindi questo riso dalla casseruola, facendolo alquanto raffreddare da potersi maneggiare, facendone o delle piccole pagnottine, o delle braciolette, o delle forme come una pera, farai come più ti aggrada, li farinerai, e poscia ravvolgerai nel battuto d'ovi, e poi pel pangratto e finalmente li friggerai di bel biondo colore, li farai sgocciolare del grascio sopra di carta floscia, e da ultimo l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Lesso di ragoste.

Prendi rotoli quattro di ragoste, queste dovrebbero essere quelle non più di un rotolo, non meno di tre quarti, perchè più grandi son troppo mastine, più piccole, saranno grandi *gamberoni*, che sieno vive però, le lesserai, e dopo raffreddate si possono servire in due maniere, o divise per metà togliendone quel filo, che sembra come un tendine, ed apparecchiate così nel piatto, oppure, togliendone diligentemente dalle code la polpa e ricavando da tutti gli artigli il frutto adattarlo sotto al piatto, situandoci disopra tutte le mezze code con del petrosemolo trito, e con le salsiere proprie far servire la salsa di succo di limone ed oglio condita con sale e pepe.

Ovi alla Fiorentina.

Prendi 24 ovi, li lesserai duri, e dopo raffreddati in acqua fresca, li scorzerai, e li dividerai per metà, ne toglierai li rossi, e li pesterai, con once quattro di butiro, altrettanto di ricotta fresca, ed once quattro di parmegiano grattugiato, poco sale e pepe; porrai questa farsa in una casseruola, con otto torli d'ovi freschi, ed una sola chiara, mescolerai tutto facendo stringere sulla fornella un poco la farsa anzidetta; della stessa ne riempirai le mezze chiara d'ovi du-

ri, e di quella, che dovrà rimanerci, la distenderai nel fondo del piatto, con simmetria, ci accomoderai disopra gli ovi già ripieni. Prendi una casseruola, ci porrai un quartino di fior di latte, o latte semplice, due once di butiro maneggiato con alquanto fior di farina, poco sale e pepe, e farai un pochino bollire, dipoi diligentemente vernicerai con questa salsa tutti gli ovi già situati nel piatto, polverizzando tutto di parmegiano grattugiato, porrai il piatto nel forno, o sotto ad un lento fornello, e sopra fornella con cenere calda che appena avrà preso colore, li servirai.

Aringhe alla tartara.

Prendi due dozzine d' aringhe, ne toglierai la testa, e la coda, lasciandole dissalare per ore quattro nell' acqua fresca, e due ore in due caraffe di latte: le asciugherai, e le porrai in un vase, ricoprendole di butiro caldo una foglia di lauro, un pochino di polvere di basilico, e quattro rossi d' ovi battuti, e del pepe; dipoi le ingranirai di pan-gratto, e lentamente le farai arrostite sulla gratticola, le aggiusterai nel piatto proprio con sotto un poco di salsa verde che farai così. Prendi grana due di menta, e petrosemolo, netterai benissimo queste erbe, le pesterai, e dipoi ci unirai la mollica di una pagnotta insuppata nell'aceto e pesterai ancora, la passerai per setaccio, ci porrai un pochino di pepe, altrettanto di zucchero, quanto ci dia una grazia, un altro poco d' aceto, che appena sia molle, e sarà un ottimo piatto per la circostanza quaresimale.

Entremets di piselli al butiro.

Prendi un rotolo e mezzo di teneri scorzati piselli, li lesserai, e quindi li rivolgerai nel butiro, li farai incorporare, con poco sale, e pepe, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Piccioli gattò alla Maddalena.

Prendi due libbre di fior di farina, due libbre di butiro, sedici rossi d' ovi, otto chiara pria battuti alla fiocca, sedici once di zucchero fino, due once di scorzetta candita trita fina, impasterai tutto bene; porrai questa pasta nelle stam-

pe, o nelle piccole forme, le farai cuocere al forno, dipoi li sformerai, li porrai nel piatto con salvietta al disotto polverizzandoli di zucchero.

La pratica del riposto, e desserts, è come le altre, solo ti parlerò de' piattini di dolci, e del gelato.

Farai due piattini di dolci con carte arricciate sotto, cioè:

Mandorle à la polonoise.

Scorzerai once tre di mandorle dolci, e le porrai nell'acqua fresca, come pure once tre di scorzate *nocciuole* ovvero le così dette *nocelle* seu *antrite* e dopo di averle bene sgocciolate, ed asciugate, metà le triturerai ben fine, e l'altra metà in fette; farai il giulebbe di una libbra di zucchero *à la grande plume* vedi al suo *cap. VII.* della cottura di zucchero, porrai nel giulebbe le mandorle, e le nocciuole con poco cedro triturato, mescolerai tutto insieme fuori del foco, e quando sarà tutto bene mischiato ci unirai una chiara d'ovo montata alla fiocca, farai che tutto sia bene incorporato, dipoi distenderai questa pasta sopra un foglio di carta, e quando si sarà raffreddata, la taglierai nel modo che più ti piace.

Biscottini di pistacchio.

Scorzerai con acqua bollente once tre di pistacchi, li sgocciolerai, e l'asciugherai, quindi li pesterai con un'oncia e mezzo di cedro candito, ed un poco di raspatura di cedro verde, e di tanto in tanto bagnerai con un poco di chiaro d'ovo battuto, dopo che avrai pestata ben fina questa pasta la porrai in un vase di creta, ci porrai once quattro di zucchero fiorettato, due torli d'ovi, e batterai tutto insieme con mescola di legno, finchè sia tutto incorporato; dipoi ci unirai sei chiara d'ovi battute alla fiocca, ed un cucchiajo da caffè di farina, e continuerai a mescolare. Se hai delle formette lunghe di latta per combinare questi biscottini li riempirai della pasta, diversamente li porrai sopra di fogli di carta bianca polverizzati di zucchero al disotto, e li farai cuocere ad un forno molto lento.

Farai il gelato d'anisi, e siccome ci sono ancora di questi li *bombò* farai il magistero per questo gelato come quello del giorno precedente.

Per la bevanda del caffè farai come le altre giusta il *cap. IX.*

14 Marzo - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di finocchietti. Vermicelli con sugo di pesce, e parmegiano. Ordura di erbe diverse. Ovi in trippa al culì di gamberi. Zucca alla parmegiana. Seppie alla cittadina. Arrosto di orata. Crema ghiacciata.

Riposto.

Insalata cruda di lattuga, cotta di scarola, due piattini di butiro e due di crostini, due piattini di tarantello, e due d'alici salate, due piattini di peparoli, e due di milinsane, due di rafanelli, e due di finocchi, due piattini di frutti secchi, e due di castagne arrosto, due piattini di pere, e due di portogalli, due bottiglie di Malaga, due piattini di dolci, uno di marzapani di cannella, un altro di biscottini *au zephir*, una bottiglia di rosolio a piacere, gelato di ananassa, bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa di finocchietti con brodo di pesce.

Prendi una dozzina di finocchi di campagna, ovvero quelli selvatici, ne prenderai il migliore, li laverai, e li lesserai appena, e li porrai iu acqua fresca, dipoi li legherai a mazzettini, e li premerai, porrai in una casseruola once tre d'ottimo oglio, una cipolla, un grano di petrosemolo tutto ben trito, e farai soffriggere; prendi quattro alici salse ben pulite, e spinate, le pesterai nel mortajo, e le renderai morbide con un poco d'acqua, le passerai pel setaccio, e questo estratto lo porrai ancora nel suffritto; ci unirai an-

cora li finocchietti, e li girerai pel fuoco, bagnerai la casseruola con brodo di pesce, che farai separatamente (come vedi al *cap. V.* §. 2.), quando si sarà tutto incorporato, farai delle fettoline di pane bruscato, le porrai in zuppiera, ci verserai li finocchietti sciolti, e quel sugo e quindi ci porrai dell'altro brodo di pesce che vi bisognerà.

Vermicelli con parmegiano e brodo di pesce.

Lesserai pronti pronti un rotolo e mezzo di vermicelli, li framezzerai con parmegiano, e brodo di pesce, che dovendo fare il brodo per la zuppa ne farai un altro poco di sugo per li vermicelli.

Ordura di erbe diverse.

Prendi grana sei di spinaci, grana venti di sparagi, mezzo rotolo di pronti e piccoli funghi, mezzo rotolo di teneri e scorzati piselli; lesserai tutte queste erbe, le sgocciolerai, e le pesterai ben fine, ci pesterai ancora la mollica di due pagnotte spungate nel latte, e premute; ci unirai once otto di parmegiano grattugiato, o caciocavallo, o provola, ed una decina di torli d'ovi duri, ci porrai del sale, e del pepe, passerai ben forte questa dose pel setaccio, e laddove ti sembrasse alquanto dura, ci porrai qualche torlo d'ovo fresco, e la renderai morbida: ne farai tante braciolette, che appellansi *anemole*, le passerai nel fior di farina, dipoi nel battuto d'ovi, e quindi le ingranirai col pan-gratto; ed a color d'oro le friggerai; le aggiusterai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Ovi in trippa al culì di gamberi.

Prendi trenta grossi gamberi, li lesserai, ne toglierai le code, conservandone il frutto, di tutto ciò che rimane lo pesterai, e lo farai bollire in una casseruola con una caraffa d'acqua, ed once quattro di butiro; passerai questo brodo per setaccio, che farai restringere per metà e lo addenserai con un pochino di fior di farina; frattanto farai 24 ovi duri, cioè, li porrai in una cassernola quando bolle l'acqua, li terrai precisamente cinque minuti, perchè questo preciso

tempo è sufficiente per indurire il bianco, e rimanere il torlo molle; li ritirerai nell' acqua fresca, e diligentemente li scorzerai facendoli figurare *sani*, l'accomoderai nel piatto proprio, ci verserai quel *culì* addensato, ed al disopra simmetricamente ci porrai le conservate code de' gamberi, con guarnizione di crostini fritti.

Zucca alla parmegiana.

Prendi il pezzo migliore della zucca, la scorzerai e ne formerai quattro pezzi lunghi quadrati, e questi poi li fetterai, un poco più spessi di uno scudo, ma che figuri un quadrello, come quei piccolissimi mattoni, che si adoperano nei pavimenti; lesserai tutti questi quadrellini con sale, li sgocciolerai, e li riporrai in una casseruola facendoli soffriggere con butiro, sale e spezie, dipoi l'accomoderai in piatto con parmegiano grattugiato, e butiro liquefatto, potrai frammezzarci ancora delle sottilissime fettoline di mozzarella; porrai il piatto sopra della fornella con sola cenere calda, e disopra il fornello, perchè s' incorpori, e succeda pianin pianino il *brulé* e così servirai.

Seppie alla cittadina.

Prendi rotoli quattro di seppie, non più di quattro a rotolo, ne toglierai quell' osso spungoso, il fiele, che è il nero, gli occhi e la bocca, le laverai immense volte, le taglierai a filetti, e le asciugherai; dipoi triturerai due cipolle, ed un grano di petrosemolo finissimo, farai soffriggere con once tre d' oglio, ci porrai le seppie, con del sale e del pepe, ed un bicchiere di vino bianco, che farai prima bollentissimo, anzi alquanto restringere e poscia ce lo verserai, e così farai cuocere le seppie, se potrai avere un poco di sugo di pomidoro, sarà ottimo di mischiarcelo ancora pria di terminar la loro cottura; e così servirai con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di orata.

Questo l'è uno eccellente pesce di mare così nominato, da una linea color d' oro, che si estende dal suo capo sino

alla coda. In Roma viene distinto in due specie, cioè, della *corona* , e *liscio* ma la prima specie è la vera orata, mentre la seconda non è che il *sarago*.

La carne di questo pesce è bianca , delicata , soda , e di un ottimo gusto , benchè asciutta , somministra buon nutrimento , e facilissimo alla digestione. Questo pesce abbonda in gran copia nel mediterraneo , e particolarmente nel golfo di Lione , e verso Marsiglia , mentre i popoli della Lingúadocca si cibano comunemente di questo in tempo di quaresima. Questo pesce ama di stare in mare profondo , partorisce nel maggior caldo dell' estate vicino al lido. La sua pesca è nella primavera , e specialmente nella marina del nostro Pozzuoli se ne pesca abbondantemente , e quelle di questo mare sono più ottime , perchè vi sono moltissimi scogli, ove si annidano , per godere del maggior fresco , percui ho dovuto narrarti questo punto di storia di questo pesce.

Prendi dunque un pajo di orate, per dodici coperti, mentre questo pesce non v' ha della maggior grandezza di rotoli due , e se mai vi fosse evvi una eccezione alla regola ; lo sgargerai , gli aprirai il ventre , lo laverai benissimo più volte; lo bagnerai con oglio, e lo farai arrosto ; quindi lo porrai nel piatto proprio con lattuga o scarola trita al disotto.

Crema ghiacciata.

Porrai in una casseruola un' oncia di fior di farina , delle cortecce di cedro verde triturato fino , de' fiori di cedro inzuccherati , e pesti, un terzo di zuccotto, o zucchero finissimo : scioglierai il tutto con otto rossi d'ovi, conservando le chiara ; mescolerai nella composizione una caraffa di fior di latte , ed un quartino di latte ; farai cuocere questa crema per mezz' ora , girandola sempre , finchè divenga spessa , ed allora la toglierai dal foco : batterai con un battitore , o fascetto di vetiche quelle otto chiara d'ovi , e quando le avrai montate alla fiocca mescolerai la schiuma nella crema badando , che non sia molto calda , e rivoltando bene tutto la verserai nel piatto proprio , polverizzandola da per tutto con zucchero finchè la crema sia tutta coperta : dipoi la farai cuocere , o al forno , oppure sotto al fornello ; e quando sarà bene elevata , e ghiacciata la servirai calda.

La pratica pel riposto e desserts, la farai come le precedenti, solo farai per li dolci e gelato

Due piattini di dolci, cioè, uno marzapani di cannella, e l'altro biscotti au-zephir, di

Cannella.

Prendi una libbra di mandorle dolci le scorzerai con acqua bollente, le pesterai ben fine, bagnandole con un cucchiajo d'acqua di fior d'arancio; farai un piccolo giulebbe con mezza libbra di zucchero, facendolo cuocere a *la grande plume*, vedilo al cap. VII della cottura del zucchero; portato a questo punto ci farai cuocere la pasta di mandorle, con un'ottava d'oncia di ottima cannella pesta; dipoi farai disseccare la pasta sopra picciol foco, finchè più non si attacchi alle dita toccandola; la porrai di poi sopra fogli di carta bianca polverizzati con zucchero, ed un terzo di fior di farina mischiato; levigherai la pasta della spessezza di uno scudo e la interlineerai col coltello come più ti piace, e la farai cuocere ad un forno lento, indi agghiaccerai li marzapani con naspro bianco.

Biscotti au-zephir.

Porrai in una scodella quattro rossi d'ovi, una libbra di zucchero fiorettato, un pizzico di scorza di cedro grattugiato, ed altrettanto di fiori d'arancio confettati, e ben fini triturati; batterai tutto insieme per mezz'ora continua, di poi batterai alla fiocca dodici chiara d'ovi, e quando la schiuma si sarà bene elevata, ci mescolerai la primiera dose; intanto prendi mezza libbra di fior di farina pria disseccata al forno, la porrai in un finissimo setaccio, e la farai cadere dolcemente così nella composizione onde non si aggruppi, e farai tutto bene incorporare; di poi porrai li biscottini in modelli di carta, polverizzandoli sopra di zucchero, ed adattandoli nei ruoti li farai cuocere a lento forno, e quando saranno bene elevati, e di bel colore, ne toglierai la carta essendo ben caldi. Allora tanto gli uni, che gli altri l'accomoderai nei piattini con carta intagliata al disotto.

Gelato di ananassa.

Prendi una ananassa, la pelerai come una mela, quella corteccia la pesterai in un mortajo con zucchero, e quando vedi, che nel mortajo principia un certo umido, ovvero che il frutto cacci fuori dell'acqua, allora la toglierai dal mortajo, e la riporrai in una sorbettiera coverta, dipoi farai il giulebbe con due rotoli di zucchero al terzo punto di cottura, che è *il piccolo perlé,* vedi *cap. VII,* e questo giulebbe lo porrai nella medesima sorbettiera, ed in essa ci porrai il frutto dell'ananassa in fette, che dicesi, *si mette la nanassa in zucchero,* quindi prenderai due portogalli, ed un limone freschi, ne taglierai le cortecce come frutti, e le porrai ancora nella sorbettiera medesima come ancora il di loro succo. Tutta questa dose restar deve insieme a confettarsi per ore ventiquattro, dopo di tal tempo potrai lavorare il tuo sorbetto così; volendo fare dodici bicchieri, o gelati, o forma di tal proporzione, prenderai sei bicchieri di quella dose descritta, ci unirai altrettanto d'acqua, che mescolerai tutto insieme, e passerai per setaccio, e così farai il sorbetto come tutti gli altri, ritenendo conservato il rimanente della dose nella sorbettiera, per quanto vorrai; laddove vorresti mischiare del frutto nel sorbetto mantecato della stessa, potrai farlo, prendendone una fetta, la farai in pezzettini, e ce li mescolerai, come altra volta ti ho detto pel sorbetto di frutti.

N. B. Nel caso che vorresti far maggior numero di pezzi di gelati, e ti sembra non bastare la dose rimasta nella sorbettiera, non sgomentarti, perchè ci ho anche pensato a questa economia; farai il giulebbe di un altro rotolo di zucchero come sopra, e lo mescerai nella sorbettiera, facendolo rimanere in fusione per altre ore ventiquattro.

Caffè.

Bruscherai once quattro di ottimo caffè, e ne farai la bevanda come ho prescritto nel *cap. IX.*

15 Marzo - Mercoledì.

Minuta del pranzo, riposto, e desserts.

Cucina.

Zuppa di magro per primavera. Sementina incaciata con sugo di pesce. Ordura di pasta briosce. Lesso di spinola con salsa alla majonese. Ovi alla svizzera. Pasticcio di baccalà. Carciofi al latte, e butiro. Crema di pistacchio.

Riposto e Desserts.

Insalata cruda mischiata. Cotta di broccoli romani. Piattini di butiro, e di crostini, piattini d'alici salate, e di comacchio. Piattini d'olive e di composte in aceto. Piattini di rafanelli. Piattini di finocchi. Piattini di castagne. Piattini di portogalli. Piattini di mele. Piattini di frutti secchi. Due bottiglie di Madera. Una bottiglia di rosolio. Piattini di dolci, cioè biscotti di cioccolata, ed altri di provenza. Gelato di ananassa perchè si trova in zucchero. Bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa.

Porrai in una marmitta, una libbra di piselli teneri, un grano di cerfoglio, un grano di lattuga, due cipolle, un grano di petrosemolo, un grano di acetosa, un pane grosso di butiro, e quattro caraffe d'acqua, farai bollire, ma non tanto scuocere le erbe, ci porrai del sale, due teste di garofani, ed una piccolissima stecchetta di cannella; passerai per setaccio questo brodo; dipoi porrai in una casseruola una caraffa di quel brodo, ci scioglierai dieci torli d'ovi che passerai dolcemente pel fuoco, badando, che l' ovo non si riduca in frittatite, tanto che dovrai sciogllerli bene, e questo lo verserai ancor nel brodo generale, farai le croste di pane bruscate, che porrai in zuppiera versandoci il brodo; se quest' ultimo ti sembrasse molto lungo lo farai restringere ancora.

Sementina incaciata con sugo di pesce.

Prendi libbre quattro di quella pasta minutissima, la lesserai, e dopo non molto cotta, la sgocciolerai ben bene, e la tufferai in brodo di pesce, che espressamente farai, perchè s' incorpori, dipoi la sgocciolerai ben presto ancora, e la porrai in zuppiera frammezzandola con parmegiano, e butiro.

Ordura di pasta briosce.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV. §. 7.* Prendi un rotolo di ottimo fior di farina, ed un'oncia e mezzo di lievito di birra, con poco sale; impasterai finissimo come è detto nel capitolo; dipoi ne farai tanti pagnottini, o diverse formette nelle quali, sì agli uni, che alle altre le frammezzerai di provola bianca, l'adatterai in tortiera verniciata di butiro, se sono a pagnottini, e non molto vicini fra loro, e li farai cuocere nel forno.

Lesso di spinola con salsa alla majonese.

Prendi una bella spinola, che sia almeno di rotoli tre, o pur due di questo peso, la sgargerai, la squamerai, le aprirai il ventre, le taglierai le punte della coda, le troncherai le piccole ali, e le spunterai quei pungoli che hanno sulla spina dorsale, la laverai più volte, e l'asciugherai; la ravvolgerai poscia in un panno-lino, e la farai bollire nella pesciera propria con l'anima al di dentro con metà aceto, ed acqua, delle fettoline di limone, delle foglie di lauro, delle cimette di rosmarino, e del sale; quando sarà al punto della cottura la farai alquanto raffreddare nel medesimo brodo, e la porrai nel piatto proprio, servendola con la

Salsa alla majonese.

Batterai dodici torli d'ovi per più di un'ora col battitore in modo quasi che divenissero bianchi, e spumosi, quando si sarà bene elevata la salsa, ci verserai in dettaglio delle stille d'oglio il più perfetto, e queste della quantità di once due, e poco succo di limone passato per setaccio, e conti-

nuerai a battere facendo sempre più medesimare l'oglio, ed il succo di limone con gli ovi; divenuta così perfetta, o la verserai sulla spinola, oppure nelle salsiere.

Ovi alla svizzera.

Prendi once sei di butiro, lo farai liquefare in una casseruola, ci porrai una cipolla trita, petrosemolo, e maggiorana, che farai soffriggere, e poi ci porrai mezza caraffa di latte, due once di pignoli brustoliti, un poco di colletta, ovvero fior di farina, e farai alquanto bollire; dipoi inbianchirai 24 ovi senza corteccia, l'accomoderai nel piatto, e ci verserai sopra la descritta salsa.

Pasticcio di baccalà.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §. 1. ed intanto triturerai grana quattro di scarola, la laverai, la premerai, e la soffriggerai con once tre di ottimo oglio, ci porrai grana tre d'olive disossate, e grana tre di capperini; se aver potrai de'funghi, e de'piselli teneri ci stanno benissimo, ma pria li lesserai, quindi lesserai un rotolo di ottimo spungato baccalà, lo spellerai, lo spinerai, e lo porrai in una casseruola per marinarlo *(che volendo scherzare un poco con te, mio caro lettore, oppure esecutore che sei, voglio farti conoscere il termine alla rovescia, che dicono quei grandi della cucina.....* marinare *essi dicono* mmarcare *sicchè quando senti questo secondo lo attribuirai al mio primo)* cioè, lo farai soffriggere con once due di oglio, ed once quattro d'alici salate ben pulite, e spinate; quando si sarà ben marinato lo toglierai dal foco; porrai la pasta in una proporzionata tortiera verniciata di sugna, e la pasta, che sia uguale levigata; nel *setto* ci porrai una metà di quella scarola, nel mezzo il baccalà ed al disopra l'altra scarola; ci farai il coverchio con l'altra pasta, e lo farai cuocere o nel forno, o sotto al fornello.

Carciofi al latte e butiro.

Prendi ventiquattro belli carciofi, ne toglierai le foglie cattive, e verdi, li taglierai la punta, e li netterai di tutto

il cattivo, li dividerai in quarti, e li tufferai nell' acqua fresca con molto succo di limone e sale per farli imbianchire; dipoi li rilaverai, e li lesserai, e poscia li riporrai nell' acqua fresca; farai liquefare un pane di ottimo butiro, ci porrai dipoi mezza caraffa di latte, ed a foco lento ci porrai un poco di fior di farina per farci un poco di colletta, ci porrai li carciofi bene sgocciolati, e li rivolgerai in quella salsa; porrai quest' *entremets* nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Crema di pistacchio.

Trovo inutile occuparmi di scrivere la ricetta per questa crema, avendola già detta nel *cap. VI.* §. 2. vedi quello, e farai.

Pratica pel riposto.

Avendo più volte detto l'apparecchio pel riposto, e desserts, sembrami superfluo il ripeterlo ogni volta, specialmente per quelle cose, che sono sempre le stesse; mi occuperò soltanto per quello, che forsi non ne ho ancor parlato come p. e. per li dolci:

Eccone la pratica.

Biscottini di cioccolata.

Porrai sei rossi d'ovi in una scodella, ci mescolerai un oncia e mezzo di buona cioccolata pesta, e sei once di zucchero fiorettato, batterai il tutto insieme più di un quarto d'ora, di poi ci unirai sei chiara d'ovi già bene battute alla fiocca, quando tutto sarà bene medesimato, ci farai cadere a poco a poco sempre mescolando sei once di fioretto passato per setaccio, indi, o li porrai sopra fogli di carta prendendone tante porzioni col cucchiajo, oppure nelle piccole forme di carta unte di butiro, li coprirai di zucchero polverizzato, e li farai cuocere ad un forno lento; dipoi li toglierai, e l'accomoderai a forma di piramide nel piattino con carta arricciata al disotto.

Biscotti di provenza.

Porrai in una scodella due cucchiaj di marmellata d'arancio, un pizzico di corteccia di cedro verde grattugiato, mezza libbra di zucchero passato per setaccio, quattro rossi d'ovi, e batterai tutto insieme per mezz' ora, ci unirai otto chiara d'ovi battuti alla fiocca, e quando si sarà tutto bene unito, ci unirai once tre di fior di farina, che sia ben secca, e ce la porrai col mezzo del setaccio, che vi cada polverizzando, e mentre cade dal setaccio la mescolerai con la dose; farai dei modelli di carta in dove porrai la dose, e li farai cuocere ad un forno lento assai, dopo levati dal forno, li ghiaccerai superiormente con ghiaccio di zucchero fino stemprato con un poco di chiaro d'ovo, e succo di limone, o cedro; li rimetterai nel forno soltanto per far seccare il ghiaccio; e li toglierai dalla carta mentre sono ancor caldi.

Gelato di ananassa.

Ho creduto ripetere questo gelato perchè si trova in zucchero, e farai come il precedente.

Caffè.

Farai la solita decozione di once quattro di ottimo caffè, vedi il *cap. IX.*

16 Marzo - Giovedì.

Minuta del pranzo, riposto e desserts.

Cucina.

Zuppa di riso al latte di mandorle. Vermicelli al butiro, e parmegiano. Ordura di petit-patè di sfoglio farsiti di pesce. Lesso di dentice con salsa alla marinara. Ovi alla monachile. Rape alla parmegiana. Schiuma di cavolfiore brusca. Torta di sciroppato.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di pomi di terra, detta cruda di lattuga. Piattini di alici salse, detti di tarantello, due di peparoli, due d'olive, due di butiro, due di crostini, due di rafanelli. Due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di mele, due di frutti secchi, due bottiglie di vino estero, due piattini di dolci, cioè uno di mostaccioletti semplici, un altro di biscottini nobili, una bottiglia di rosolio a piacere, gelato di cedrato. Bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di riso al latte di mandorle.

Prendi un rotolo di mandorle, le porrai in una casseruola con acqua, e le farai quasi bollire, le spellerai, e le riporrai in dettaglio nell'acqua fresca; quindi le asciugherai, e le pesterai finissime nel mortajo di pietra, rimettendoci di tanto in tanto un cucchiajo d'acqua fresca; onde non si convertano in oglio; dipoi porrai questo pesto in una casseruola con quattro caraffe d'acqua, once sei di zucchero, un pochino di sale, mezza quarta di cannella contusa, e farai bollire dolcemente per mezz'ora, passerai questo brodo per un panno-lino, che premerai moltissimo; e lo conserverai al caldo: prendi un rotolo e mezzo di ottimo riso, lo *vedrai* benissimo, ne toglierai tutte le cose estranee che vi sono, lo laverai, e lo asciugherai ben forte perchè così si netterà benissimo; quindi lo lesserai con acqua, e poco sale, e quando sarà cotto lo sgocciolerai bene, e lo porrai in quel latte di mandorle, che sia bollente, lo rivolterai perchè s'incorpori, e dipoi lo porrai in zuppiera alquanto brodoso, con un tantino di zucchero polverizzato, e poca cannella pesta mischiata, per chi ne volesse.

Vermicelli al butiro, e parmegiano.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li framezzerai in zuppiera, con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro liquefatto bollentissimo.

Ordura di petit-patè di sfoglio farsiti di pesce.

Farai lo sfoglio, giusta il *cap. IV.* §. 2. prenderai quel taglia-pasta, che la tua prudenza ti detterà, lo infuocherai nella sugna bollente, e con esso taglierai tutti li petit-patè; prendi il taglia-pasta più piccolo, lo infuocherai come il precedente, e ne toglierai dalla metà de'già tagliati petit-patè il piccolo pezzo di mezzo; sopra di ciascun petit-patè intero incollerai con liquefatta sugna un altro pezzo forato, e così li porrai in tortiera verniciandoli con battuto d'ovi, e li farai cnocere al forno di bel biondo colore; li quali dopo cotti verranno col vuoto in mezzo come un piccolo canestrino; adatterai similmente in tortiera tutti quelli piccoli tondi, e li farai cuocere dolcemente al forno, li quali ti serviranno per coverchio, farai intanto una cassuoletta di pesce, funghi, piselli, pezzettini di tartufo, ligata con un poco di colletta di fior di farina, ne riempirai li petit-patè, ci porrai quel piccolo pezzettino per coverchio; adatterai un tovagliolo nel piatto proprio, ed a forma di piramide ci situerai li ripieni petit-patè.

Lesso di dentice con salsa alla marinara.

Prendi un bel fresco dentice, lo scargerai, gli aprirai il ventre, lo netterai, e lo laverai benissimo; dipoi lo ravvolgerai in un panno-lino, e lo lesserai con acqua, aceto, fettoline di limone, e foglie di lauro, quando sarà ben cotto diligentemente lo toglierai dal brodo, lo scioglierai, e lo adatterai nel suo piatto proprio, facendo la

Salsa alla marinara.

Prendi grana tre di menta, e petrosemolo, le farai foglie per foglie, le laverai, e le pesterai finissimo, ci pesterai ancora la mollica di una pagnotta spungata nell'aceto, e premuta, ci pesterai ancora dieci torli d'ovi duri, once quattro di zucchero, del sale, del pepe, e poca cannella pesta, farai una composizione, la scioglierai con aceto bianco portandola ad una giusta densità; fatta questa salsa, o la verserai sul pesce ben disposta, oppure nelle salsiere servendola appresso del dentice, come più ti piacerà.

Ovi alla monachile.

Farai numero 24 ovi duri, li scorzerai, e li dividerai per metà, l'aggiusterai nel piatto proprio, versandoci una salsa acro-dolce, che la farai così:

Salsa acro dolce.

Prendi una libbra di mostacciolo, la pesterai nel mortajo, finissimo, e questo pesto lo porrai in una casseruola, con once quattro di mandorle brustolite, e triturate finissime, come ancora once due di pignoli brustoliti, e triturati, una quarta d'oncia di cannella e garofani in polvere, once sei di zucchero polverizzato, once due di cedro candito trituratissimo, e farai bollire con una caraffa e mezzo d'aceto ottimo, se l'aceto si fosse ristretto molto, e tutto ciò che è nella casseruola non è ancora in cottura ci porrai un pochino d'acqua perchè si perfezioni la salsa, la quale, non dovrà essere nè molto densa, nè molto liquida; la gusterai, se sia molto, o dolce, o acre, per rimediare, o col zucchero, o con aceto, e fatta così la verserai su gli ovi duri già disposti nel piatto.

Rape alla parmegiana.

Prendi una ventina di belle rape bianche; non delle grossissime, e non spinose, le laverai, le scorzerai rotonde come una mela, le fetterai della grossezza di uno scudo, e le porrai in sale, dopo che si saranno così marinate, le laverai, le asciugherai, e le farinerai, e poscia le friggerai con sugna di bel biondo colore, le accomoderai in tortiera frammezzandole con un terzo di parmegiano grattugiato, ed un pane e mezzo di ottimo butiro liquefatto, le farai assodare nel forno, o sotto al fornello; momenti pria di servirle diligentemente le toglierai dalla tortiera, e le adatterai nel piatto proprio, facendoci per sopra una polverata di parmegiano e con altro poco di liquefatto butiro; porrai il piatto sotto al solo fornello perchè faccia di belnuovo il *brulè*, e così le servirai.

Schiuma brusca di cavolfiore.

Prendi due ottimi cavolifiori, che sia il suo fiorame ben stretto, li ridurrai in cime, e li lesserai; quando saranno ben cotti ne pesterai il solo fiore; frattanto farai spungare la polpa di tre pagnotte di pane fresco in una caraffa e mezzo di latte, la premerai, e la pesterai col pesto già dei cavolifiori, passerai pel setaccio; ed alla dose ci unirai once dodici di parmegiano grattugiato, dippiù batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, e le mescolerai, e quindi ci unirai ancora li torli d'ovi, e farai tutto medesimare, se ti sembra essere la dose alquanto dura ci porrai un pochino di latte: vernicerai una proporzionata casseruola di butiro, la ingranirai di pan-gratto finissimo, e ci verserai la composizione, badando, che deve giungere alla metà della casseruola; farai accendere tutti rossi li carboni nella fornella, che toglierai, restando la fornella soltanto arroventata, ci adatterai la casseruola con un coverchio di carta, e disopra il proprio con li carboni, ed un cerchio all'intorno del bordo, e così la farai cuocore; di tanto in tanto osserverai non solo il grado di calorico, che il punto di cottura, e per conoscere quest'ultimo introdurrai la lama del coltello nel mezzo della schiuma, e vedrai, se sorte verniciata ha pur bisogno di ulterior cottura, se asciutta si è perfezionata, ed allora porrai la casseruola sul pancone per far rassettare la schiuma, e quando sarà ribassata, la staccherai diligentemente con la punta del coltellone; adatterai un tovagliolo nel piatto proprio, e con un colpo di polso la rivolterai sul tovagliolo, e così si presenterà.

Torta di sciroppato.

Farai la pasta frolla, giusta il *cap. IV.* §. 1. e per la proporzione impasterai libbre due di fior di farina, e col laganatojo la porrai in una proporzionata tortiera; ne toglierai tutto il suo dintorno, e ci porrai ben disposto tre libbre di sciroppato; dipoi farai dell'altra pasta un'altra tela come la precedente, e ci farai il coverchio, ne toglierai tutto il difforme attorno il giro, farai che con le dita si attacchino bene le due tele, ci farai un altro rifilo, e ci farai ancora un grazioso bordino; la farai cuocere, o nel forno, o sotto al

fornello, e quando sarà cotta la farai raffreddare, e rotolandola destramente, perchè si stacchi dal ruoto, la scivolerai nel piatto proprio, polverizzandola con molto zucchero.

La pratica pel riposto e desserts farai come le precedenti, meno per li dolci, e gelato, che te ne dirò la ricetta come segue.

Mostacciolctti

Prendi una libbra di zucchero grasso, once dieci di fior di farina, tre quarti d' oncia di ottima cannella pesta, una terza d' oncia di garofani pesta ed un poco di raspatura di noce moscata, impasterai tutto con acqua calda, e formerai una pasta piuttosto soda; questa pasta la ravvolgerai in un pannolino, e la farai fermentare per due giorni; dipoi la rimenerai di nuovo, ne farai tante piccole porzioni, di quella grandezza, che far vorrai li mostaccioletti dandogli quella figura e forma che più ti piacerà; li porrai sopra fogli di rame polverati di farina, e li farai cuocere ad un giusto grado di forno, e cotti che saranno li naspreraì, o di cannella, o di cioccolata, li riporrai nel forno, ma aperto, e li farai asciugare, e poscia l' accomoderai nel piattino proprio con carta arricciata al disotto.

Quì mi cade il pensiere dover ricevere dal lettore l' osservazione, cioè, che dovendo servire il pranzo, ed il riposto per lo medesimo giorno, per il magistero di questi mostaccioletti ha di bisogno far fermentare la pasta due giorni; direbbe bene, ma io rispondo, che avendomi proposto di formare questa quarta edizione ad un sol calendario, e propriamente pel pranzo periodico, talune cose hanno la necessità di un precedente apparecchio; perciò, colui che volesse eseguire alla lettera, sicuramente ne precederà la lettura alla dettagliata minuta, e così si regolerà, anche con l' anticipazione di quelle cose siccome vengono precisate, e ciò per chiudere sempre più la bocca alli maldicenti, ed ingiusti *critici.*

Biscottini nobili.

Prendi una libbra di mandorle; le spellerai con acqua bollente, le asciugherai; e le bruscherai, dipoi le triturerai,

le unirai con una libbra di zucchero bianco grasso; ed once quattro di fior di farina, mezz'oncia di cannella pesta, mezz'oncia di butiro, ed un poco di raspatura di noce moscata; impasterai tutto con acqua fresca, formando uua pasta soda; ne formerai varj pezzi schiacciati, e lunghi, ma di graziosa figura, e li porrai nel forno a giusto calorico nei ruoti o fogli di rame, quando saranno quasi cotti, li taglierai a traverso formandone li biscottini, li riporrai nel forno, per farli biscottare, dipoi li vernicerai di naspro di limone, o altro a piacere, e l'accomoderai nel piattino proprio, come li mostaccioletti.

Gelato di cedrato.

Prendi un rotolo e mezzo di zucchero, lo farai in giulebbe portandolo al piccolo *perlé;* giusta il *cap. VII. §. 3.*; lo porrai in una proporzionata sorbettiera, a raffreddare in un tinello con acqua fresca; quindi prenderai dieci pronti, e freschi limoni, li scorzerai, cioè, ne toglierai la corteccia come se scorzassi una pera, perchè diversamente si lacerano tutti; li dividerai per metà, e con la *conocchiella* ne caverai il succo, che farai cadere in una scodella, ove porrai otto bicchieri d'acqua fresca; passerai per setaccio, e l'unirai con discrezione con il giulebbe per conoscere se sia molto acido, perchè diversamente non porrai tutto il limone con l'acqua; e questa attenzione dubbia deriva dal perchè, io che ora ti dettaglio la proporzione, non posso conoscere la grandezza de' limoni che ti servirai; farai il mantecato di questo sorbetto tal quale ti ho precisato per li precedenti, e finalmente ne farai quella forma che più ti piacerà.

Per la bevanda del caffè farai giusta il *cap. IX.*

17. Marzo - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di sparagi col sugo di piselli. Paternostri incaciati con ovi. Ordura di anemole di ragoste farsite. Ovi alla salsa

al latte. Pesce salmone salato all' olandese. Entremets di cavolifiori al butiro. Arrosto di cefalo. Zuppa di crema col pan di Spagna.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di broccoli romani, detta cruda di scarola, due piattini di butiro e crostini, due d'alici salate, due d'olive, due di peperoni in aceto, due di capperini, due di rafanelli, due piattini di mele, due di pere, due di selleri, due di portogalli, due di castagne, due di dolci, cioè, mostaccioletti, e graffioletti, due bottiglie di Marsala, una di rosolio di maraschino, gelato di cannella, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di sparagi.

Porrai in una marmitta once dodici di ottimo butiro, una cipolla tagliata in fette, una carota similmente, due selleri triturati, quattro teste di garofani, una piccola stecchetta di cannella, poco sale, e con otto caraffe d'acqua farai bollire generosamente sempre; ridotto alla metà il brodo, lo passerai per setaccio, e lo terrai di parte, ne prenderai una caraffa, ed in una casseruola ci farai scuocere once dodici di piselli freschi, che passerai per setaccio premendoli bene, e questo estratto lo verserai nel brodo generale; quindi lesserai le cime tenere de'sparagi in acqua bollente, che per la quantità ti regolerai con la tua prudenza, li passerai per acqua fresca e dopo bene sgocciolati li unirai ancora nella marmitta del brodo; farai delle fette di pane brustolito, le porrai in zuppiera versandoci il brodo bollente.

Paternostri incaciati con ovi.

Lesserai a giusta cottura un rotolo e mezzo di paternostri, li sgocciolerai non molto e li porrai in una casseruola con once otto di liquefatto butiro, ci mescolerai once otto di parmegiano grattugiato, e dipoi farai un battuto di numero dieci ovi interi che mescolerai benissimo, ci porrai del

sale, e del pepe, e farai legare a lento foco perchè gli ovi entrino in cottura, versandoli nella zuppiera bastantemente morbidi.

Ordura di anemole di ragosta farsite.

Prendi rotoli due di ragoste, ma quelle di mezzo rotolo, le lesserai, non tanto, le farai raffreddare, e ne caverai tutto il frutto, ancora quello de'loro artigli, lo pesterai finissimo, mescolandoci ancor pestando once quattro di grattugiato parmegiano, ci unirai dei torli d'ovi non più di quattro, ed una mollica di una pagnotta di grana due bene spungata, e premuta, e tutto passerai per setaccio ben forte; farai intanto in una casseruola un ripieno di pochi piselli, funghi, pezzettini di tartufo, del petrosemolo trito finissimo, delle patelle, legando questo ripieno con sugo di pomidoro, oppure della loro conserva, ci porrai un poco di fior di farina perchè ci dia un poco di colletta; terrai pronto del pan gratto, e di quello estratto di ragosta ne farai tante giuste porzioni da formarne delle diverse braciolette; porrai nella palma della tua mano sinistra del fior di farina, disopra con l' altra ci distenderai una porzione della descritta ragosta, e nel mezzo ci porrai un poco di quel ripieno, la ravvolgerai, e la farinerai, quindi tutte le passerai pel battuto d' ovi, poscia nel pan-gratto, e le friggerai color d' oro con ottimo strutto, adatterai nel piatto proprio una salvietta, ed al disopra ci aggiusterai questa frittura, che chiamasi ordura di anemole.

Ovi alla salsa al latte.

Prendi once sei di butiro, lo maneggerai con due once di ottimo fior di farina; porrai in una casseruola una caraffa di latte, ma perfettissimo, ci unirai il butiro con pochino di sale, lo passerai sulla fornella per farlo appena bollire, onde si medesimi, lo passerai per setaccio, e questo estratto lo porrai di nuovo in casseruola con sei torli d'ovi ben battuti con pochino pochino di zucchero, e girando sempre con la mescola onde questa salsa non si attacchi al fondo della casseruola, lo farai alquanto condensare; aggiusterai numero 24 ovi duri già cotti nel piatto, o in quartini, o

per metà versandoci quella salsa bollente, che pria ci porrai poche stille di limone.

Pesce solmone salato alla Olandese.

Prendi rotoli due solmone, lo laverai benissimo più volte; lo lesserai in acqua, con poco aceto, o vino bianco, delle fette di limone, un mazzetto ben legato di petrosemolo, maggiorana, rosmarino, e foglie d'alloro; quando sarà cotto lo porrai in acqua fresca, e lo potrai servire, o intero ben nettato dalle spine, oppure a scaglie, versandoci sopra la seguente salsa. Prendi once quattro di capperini, ma di quelli in aceto, once tre d'alici salse ben pulite e spinate, del petrosemolo finissimo triturato, del pepe, niente sale, tutto triturerai, e farai bollire con oglio, e poca acqua, di tanto in tanto ci porrai un poco d'ottimo aceto bianco, e quando sarà cotta ci porrai il succo di un fresco limone, verserai sul piatto, con guarnizione di piccoli crostini fritti.

Entremets di cavoli-fiori al butiro.

Prendi, o un grosso cavol-fiore, o due o tre piccoli, che cercherai tenere quelli che hanno lo sterpo più al verde, lo lesserai in tante piccole cimette ben pulite, e nettate delle cortecce, con sale, le sgocciolerai bene e le rivolterai in una casseruola con once dodici di ottimo butiro pria liquefatto, e quindi l'aggiusterai nel piatto proprio.

Arrosto di cefalo.

Prendi rotoli tre di cefali, non più piccoli di quattro, o meglio se fosse un solo, li sgargerai, li sventrerai, e laverai benissimo; l'asciugherai, e li rivolgerai nell'oglio; infuocherai la gratella e ci adatterai il pesce, ed a vapore farai cuocere perfettamente, bagnando di tanto in tanto con oglio, e poco aceto, quindi con lattuga, o scarola triturata al disotto l'accomoderai nel piatto proprio.

Zuppa di crema col pan di Spagna.

Prendi caraffe due di latte, munto espressamente, ne farai

la crema giusta il *cap. VI.* prendi una libra di fresco pane di Spagna, lo farai in piccolissime fettoline, che frammezzerai con la crema nel piatto proprio polverizzandolo di ottima cannella.

Riposto.

Credo bene non ripetere l'apparecchio di tutti li piattini perchè detto più volte precedentemente, ricordando per li piattini di dolci, e pel gelato di cannella proposto nella minuta di questo giorno, come praticherò per li seguenti, tranne quelli di cui non avessi ancora parlato.

Circa il magistero de' mostaccioletti vedi quello del giorno cinque marzo; per li graffioletti vedi quello del giorno primo, per il gelato di cannella vedi quello del giorno due marzo, e ciò ti sarà ancor di norma per la minuta della spesa, essendomi proposto di segnare soltanto la prima decina di ciascuna stagione, onde rendere meno voluminoso il presente, che in fine con la proporzione delle cose, e dato il prezzo una volta, l'è tutto sempre lo stesso come, ancora circa l' apparecchio.

18 Marzo - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, Desserts.

Cucina.

Zuppa di pagnottine alla Portoghese, di magro. Vermicelli all'oglio con olive, capperi, ed alici salate. Panzerotti con mozzarella. Merluzzi alla Servante. Ovi alla fiocca. Schiuma di ceci. Entremets di pastinache al latte. Focaccia di mandorle.

Riposto, e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di cicorie, detta cruda di lattuga, due piattini di butiro con crostini, due di tarantello, due d'olive e peparoli, due di cetrioli e milinsane in aceto, due di rafanelli, due di castagne arrosto, due di mellone e di uva, due di selleri, due di fichi secchi,

due di noci, ed uva passa, due di dolci, cioè, di ginetti, e pane di Spagna, due bottiglie di Malaga, una di rosolio. Gelato di cannella rossa con pignoli. La solita bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa di pagnottine alla Portoghese.

Prendi delle piccole pagnottine, così dette per le zuppe, che si vendono nella nostra bella Napoli alla strada s. Brigida, oppure alla strada di Chiaja che costano mezzo grano, ne prenderai due o tre, per ciascun coperto, le rasperai diligentemente con la piccola grattugia, perchè vada via tutta la prima patina della corteccia; dipoi le vuoterai della mollica, e le riempirai di un sarpicco di pesce, e frutti di mare, oppnre di soli questi ultimi; le bagnerai con acqua fresca, le farinerai con fior di farina, e le friggerai con sugna di bel color d'oro; le porrai in zuppiera, versandoci il brodo di pesce giusta il *cap. V.* §. 2.

Vermicelli all' oglio con olive capperi ed alici salse.

Lesserai libre quattro di vermicelli in pronta cottura, badando, che l' acqua non deve esser poca, frattanto farai soffriggere in una proporzionata casseruola once otto di ottimo, oglio con once quattro d' alici salse lavate e spinate, ci porrai grana tre d' olive nere disossate, ed once due di capperini, di quelli salati, ben lavati, e fuori della fornella ci rivolgerai li vermicelli benissimo sgocciolati, dopo che li avrai fatto bene inzuppare ci porrai del sale, del pepe, e per chi piace, ci porrai ancora un grano di petrosemolo ben triturato, che dicesi *finis-erbe*, e terrai la casseruola al lato della fornella rivoltando li vermicelli in ogni cinque minuti con forchettone, e mescola perchè così facendo, si scioglieranno, e si asciugheranno, e così li porrai in zuppiera.

Panzerotti con mozzarella.

Farai la pasta pei panzerotti, giusta il *cap. IV.* §. *15*, la levigherai sottilmente col laganatojo polverizzando la tela

col fior di farina ; farai per questa proporzione un battuto di sei ovi interi , ci porrai once sei di provola grattugiata , ed once sei di mozzarella triturata, ne farai una farsa con pochino di pepe, e di questa ne riempirai li panzerotti attaccando bene gli orli della pasta , e con lo sperone li taglierai, e quindi li friggerai con once 24 di sugna di bel biondo colore , li adatterai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Merluzzi alla servante.

Prendi rotoli tre di merluzzi mezzani, ne taglierai la testa, e la coda, e li sfiletterai togliendone diligentemente le spine, e li laverai facendoli asciugare sopra un setaccio; frattanto, farai liquefare once quattro di butiro , dipoi ci porrai once due d'alici salate passate per setaccio, ci porrai ancora un trito di un grano di petrosemolo, una cipolla, once otto di prugnoli , appena mezzo spicchio d'aglio , per chi piacesse , un pochino di polvere di basilico, e ci farai dare pochi bolli , con del sale, e del pepe, dipoi porrai in una casseruola *piatta* metà di questa salsa, ci adatterai li filettini dei merluzzi , e l'altra salsa sopra, coprirai la casseruola con un foglio di carta, e quindi un coperchio di rame facendo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; cotti che saranno diligentemente l'aggiusterai nel piatto proprio con la detta salsa, ed un gran sugo di limone passato per setaccio.

Ovi alla fiocca.

Prendi numero 24 ovi, l'imbianchirai , e li terrai in acqua calda; quì credo necessario avvertire il modo come farli, che non è da tutti, perchè o vengono molto duri, che non debbono essere , o per questa tema riescono troppo molli, e ne succede la conseguenza che tutti si lacerano ; perciò porrai sulla fornella una proporzionata casseruola , con acqua , poco sale, mezzo bicchiere d'aceto bianco, e poco succo di limone , e quando bolle forte , ci aprirai gli ovi, però uno per volta, li farai bollire qualche tantino, ed a misura che saran cotti con mescola bucata li porrai in un'altra casseruola con acqua calda, perchè tutti così si

conservino, dipoi batterai alla fiocca tre sole chiara d'ovi, e quando la schiuma si sarà bene elevata ed indurita sotto il battitore ci mescolerai due once di zucchero fiorettato, continuando a battere: porrai diligentemente gli ovi in un setaccio perchè ne sgoccioli tutta l'acqua, e quindi l'accomoderai nel piatto, ci porrai sopra questa fiocca ben disposta, polverizzando con poca cannella, facendo confettare il piatto sotto al fornello, e quindi li servirai.

Schiuma di ceci brusca.

Prendi una misura di ceci spungati, li lesserai e li pesterai finissimi, unendoci ancora la mollica di due pagnotte spungate nel latte, e premute, ci unirai once 12 di parmegiano grattugiato poco sale, e poco pepe, passerai per setaccio, dipoi batterai alla fiocca otto chiara d'ovi che la ridurrai ben dura, e la unirai con la dose, riunendoci ancora li otto torli d'ovi: prendi una casseruola proporzionata, la vernicerai di sugna, e la farinerai, o di fior di farina oppure di pan-gratto, ma io son più pel pan-gratto; in questa casseruola ci porrai diligentemente la composizione, badando, che deve andare sino alla metà del bordo della casseruola, perchè il dippiù dia luogo al *gonfiore;* la farai cuocere su di una fornella ben roventata senza carboni, e col bordo di carboni, e sopra il coperchio; per conoscere il punto di sua cottura lo vedrai immergendo la lama di un coltello nella schiuma, e vedrai, se il coltello sorte umido, ha bisogno di maggior cottura, se sorte netto è giunto il suo punto, ed allora la porrai a rassettare sul pancone, quindi con la punta del coltellone cercherai staccare diligentemente la schiuma dal bordo della casseruola, e così la rovescerai nel piatto proprio con salvietta al disotto; mi hai capito? a me sembra di essermi abbastanza spiegato.

Entremets di pastinache al latte.

Prendi delle buone pastinache, che sieno uguali, e dritte, le rasperai, le laverai, e le lesserai, però alla metà della cottura in acqua, le taglierai della spessezza di uno scudo, e della dimensione della moneta di un nostro *tarì* Napolitano, o per chi forse non conoscesse questa moneta an-

dando questa mia operetta fra le mani di un estero, quanto un Paolo, o Toscano, o Papalino: per dare ancora la proporzione a questa quantità per formare il piatto, dopo che le avrai tagliate le porrai nella bilancia, e ne peserai un rotolo oppure due libbre e mezzo. Porrai in una casseruola una caraffa di latte, con mezzo pane di butiro del peso di once quattro, e farai dolcemente bollire; ci scioglierai quattro torli d' ovi, e ci porrai ancora un tantino di fior di farina, dipoi ci unirai le pastinache, con un poco di sale quanto ci dia gusto, e così le servirai.

Focaccia di mandorle.

Prendi due libbre di fior di farina, che porrai sulla tavola di marmo, ci farai un buco nel mezzo, e ci porrai due once di butiro, otto ovi, un poco di sale, mezza libbra di zucchero polverizzato, ed una libbra di mandorle dolci, *pelate* ovvero *scorzate*, e ben peste; impasterai tutto insieme, e ne formerai una focaccia, che porrai in una tortiera verniciata di butiro, ci farai al disopra una verniciata di ovo battuto, la farai cuocere al forno, e dopo cotta l' agghiaccerai di zucchero, passandoci sopra la paletta infuocata, e così la servirai passandola nel piatto proprio.

Riposto.

L' apparecchio di questo riposto è inutile il ripeterlo perchè va fatto come li giorni precedenti; circa li piattini di dolci, cioè dei ginetti, li farai come quelli della minuta del giorno 7 di questo mese, pel pan di Spagna eccone la pratica.

Batterai alla fiocca numero dieci chiara d' ovi, ma che sieno freschi, quando la schiuma si è bene elevata, indurita, e che non si conosce più umido sotto il *battitore*, o fascetto di *vetiche* osserverai se è giunto il suo punto immergendo nella schiuma il *battitore* con le punte, se questo si regge inpiedi è fatto, altrimenti bisognerà più battersi; giunta questa perfezione batterai numero quattordici torli d' ovi, e li medesimerai nella schiuma girando sempre da un lato, ci mescolerai una libbra di ottimo zucchero passato per setaccio, ed una libbra di amido ben fiorettato; farai delle for-

me di carta a tuo piacere, versando in esse la composizione, nell' intelligenza, che la dose dovrai metterla nelle forme di carta sino alla metà; farai cuocere, o sotto al fornello in tortiera oppure dolcemente al forno; le sformerai e ne farai tanti pezzetti verniciandoli di naspro che farai con un poco di giulebbe bene battuto, e li farai asciugare nell' istesso forno, ma aperto.

Pel gelato di cannella rossa con li pignoli farai come quello detto pel giorno 4 corrente.

Pel caffè farai secondo il solito *cap. IX.*

19 Marzo - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di vongole Maccheroni con parmegiano e butiro. Ordura di canestrine di pane con frutti di mare. Lesso di spinola con salsa d' oglio e limone. Ovi al capon di galera. Schiuma di sparagi. Baccalà con salsa di capperi. Zeppole.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di broccoli, Insalata cruda di scarola, due piattini di butiro, e crostini, due d'alici salate, due d' olive, e due di capperi, due di peparoli, e due di cetrioli, due di rafanelli, due piattini di castagne, due di pera, due di mela, due di portogalli, due di selleri, due di noci, due di fichi secchi, due bottiglie di vin di Madera, due piattini di dolci, cioè, uno di spumette e l' altro di graffioletti, gelato di cannella. Una bottiglia di rosolio, il caffè.

Pratica.

Zuppa di vongole.

Prendi rotoli due, ovvero libbre sei di ottime, e fresche vongole, le laverai, e le porrai in una casseruola con sei caraffe d' acqua, farai bollire perchè si aprissero le conchi-

glie, e diano pochi bolli; passerai per setaccio, conservando quel brodo, ricaverai dai gusci le vongole e le conserverai; ripasserai per setaccio stretto quel brodo onde tolgasi tutta l'arena laddove ve ne fosse; porrai qnel brodo in una marmitta, con due selleri, due pastinache, un grano di petrosemolo, grana due di cerfoglio tutto triturato, una cipolla intera, per chi piace mezzo spicchio d'aglio, due teste di garofani una piccola stecchetta di cannella, once nove di ottimo oglio, e farai tutto scuocere; finchè si riduchi a caraffe tre, passerai per setaccio questo brodo; frattanto o farai delle croste di pane brustolito, oppure a piccoli *dadi* fritti lo porrai in zuppiera, ci aggiusterai le vongole, e quindi ci verserai il brodo.

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Lesserai a giusta cottura un rotolo e mezzo oppure libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di ottimo butiro liquefatto.

Ordura di canestrine di pane con frutti di mare.

Prendi un pagnottone, lo scorzerai e ne farai tante spesse fette da formarne una canestrina, le modellerai tutte uguali, togliendone tutta la mollica lasciandoci il fondo, dipoi con piccolo coltellino ci farai un lavoretto sull' orlo, le bagnerai con acqua fresca ma appena appena; le friggerai, o con butiro, o con strutto, o con oglio ottimo secondo verranno farsite; prendi rotoli due fra vongole, patelle, cannolicchi, ancor le così dette tonninole, e più delle ostriche ancora, perchè queste non vanno col peso, lesserai tutti questi frutti di mare, li toglierai dai loro gusci, e li laverai in acqua fresca, li porrai in una casseruola, o con oglio bollente, o con strutto, o con butiro, ma in questo caso è migliore l' oglio, ci porrai pochi funghi triturati e ben lavati, ci porrai un trito finissimo d'erbette e dei pezzettini di tartufo, se avrai dei piselli sonoancor ottimi, e fatta questa composizione ne riempirai le canestrine di pane, l' aggiusterai nel piatto proprio e così li servirai.

Lesso di spinola.

Prendi, o una, o due spinole ben fresche, le sgargerai, gli aprirai il ventre togliendone tutto, gli troncherai quelle piccole ali, le laverai benissimo; infuocherai la graticola, le bagnerai con oglio, e le porrai ad arrostire vaporosamente, cioè, accenderai rotoli tre di carboni, e roventati tutti li dividerai in due ali adattando nel vuoto la graticola, perchè verrà questo arrosto ben cotto, e non prenderà di fumo, lo rivolterai spesso, e quando sarà cotto lo porrai nel piatto proprio con lattuga, o scarola trita al disotto.

Ovi al cappon di galera.

Porrai in una casseruola once quattro di butiro, che farai liquefare, ci unirai once due di fior di farina, e sulla fornella gli farai prendere il colore di cannella, indi ci porrai un coppino di brodo di pesce, e lo farai bollire: prendi once quattro di pignoli, li bruscherai, la metà li pesterai, e l'altra li triturerai, e tutti li porrai nella casseruola, con del sale, poca cannella pesta, once quattro di zucchero, poca raspatura di limone, ed un poco d'aceto bianco, e farai bollire; imbianchirai numero 24 ovi, e l'accomoderai nel piatto con salsa al disotto.

Schiuma di Sparagi.

Prender dovrai un competente quantitativo di sparagi, e secondo i prezzi nostri di Napoli per lo meno ce ne bisoguano carlini cinque, o sei, se poi ti trovassi in qualunque Provincia del Regno, però in quei luoghi, che più ne abbondano, potrai spendere forse meno di un carlino e sia in Calabria; ne prenderai tutto il tenero, li lesserai in pronta cottura, li sgocciolerai, e li pesterai, ci unirai, o tre pagnotte fresche spungate nel latte, e premute, oppure la mollica di un pagnottone, e per uscir d'impiccio once sedici di mollica di pane; pesterai di nuovo insieme con li sparagi, e quindi ci unirai ancora, once dodici di parmegiano grattugiato; passerai tutto per setaccio, e dopo ci unirai la schiuma di otto chiara d'ovi battute alla fiocca, e ben dura ci unirai ancora li rossi, e farai tutto ben medesimare,

con del sale, e poco pepe; dipoi vernicerai una proporzionata casseruola di strutto, cha ingranirai di fino pan-gratto, e poscia ci verserai la composizione, badando che la stessa giunga sino alla metà della casseruola, circa la cottura ti regolerai come le precedenti.

Baccalà con salsa di capperi.

Prendi rotoli due di ottimo baccalà spungato, lo laverai, e lo lesserai, dipoi lo ridurrai a scaglie, togliendone le spine, e la cute, e lo accomoderai nel piatto proprio, frattanto, triturerai once sedici di capperi, con un poco di petrosemolo, porrai in una casseruola, e farai bollire o con brodo chiaro di pesce, o infine con acqua, poco sale, e pochi aromi, quando questa salsa ti sembra cotta, ed asciugata tutta l' acqua, ci porrai once tre d' oglio ottimo, e farai bollire di nuovo mescolando tutto bene, finalmente ci porrai del succo di limone, tanto, che non amareggia, e se al gusto ti ci piacesse un poco di zucchero ci sta benissimo, e portato ad una regolare densità la verserai sul baccalà.

Zeppole.

Porrai sulla fornella a bollire una casseruola con una caraffa e mezzo d' acqua, e mezzo bicchiere di vino bianco, quando sta per bollire, allora ci mescolerai diligentemente un rotolo di ottimo fior di farina, e con lo stenderello la girerai sempre, fin che la pasta si stacca dal bordo della casseruola, allora è il vero suo punto di cottura, la porrai sulla tavola di marmo appena con un unto d' oglio, e la rammasserai con mescola; raffreddatasi alquanto, che rendesi maneggiabile, ne farai tante giuste porzioni(1), e di ciascuna di esse ne formerai un tortanetto, che friggerai, o con oglio,

(1) Porzioni, e non già palle, come ho dovuto spiegarmi nel §. *IX.* al *cap. IV.*, parlando delle paste pel diverso magistero de' struffoli, dappoichè potendosi quelli presentare in varie e diverse forme ho dovuto così precisare, perchè offrendosi un piatto di struffoli a palle, dà una graziosa idea; se ai figli di Marte, ricordansi dei pezzi d'artiglieria; se ai giuocatori di *bigliardo*, rammentano le loro *biglie*; se a quelli del *giardinetto*, si rinnovellano la giocata delle *mattonelle*; se a quelli per le *bocce* si ricordano la forza del colpo a dare al *punto*, ec. ec., che non così per le zeppole, perchè van formate sempre rotonde a forma di tortanetto, e prego di non molto dilatarli, perchè

o con strutto, ma che le zeppole vadino galleggianti nella padella; fatta appena la primiera e leggiera crosta le rivolterai, e le principierai a pungere, o con forchettone oppure con strumento di legno fatto precisamente, perchè così si vuoteranno, badando che non si brucino, e se vedi, che la padella fosse molto arroventata la toglierai dalla fornella gondolando sempre; divenute color d'oro le farai sgocciolare con sotto una carta *floscia*, l'accomoderai nel piatto proprio a piramide versandoci del giulebbe strettissimo, polverizzandole di zucchero.

Riposto.

La pratica per questo riposto farai come per li precedenti; circa li piattini di dolci, cioè, di spumette, e graffioletti, vedi la pratica del primo marzo, e pel gelato di cannella vedi il giorno 2 marzo; similmente farai la bevanda del caffè, come al suo *cap. IX.*

20 Marzo - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla santè. Sementina incaciata con sugo di pesce. Fritto di cecinelli. Pasticcio di baccalà. Anitrelle di spinola.

così facendo vengono le zeppole graziose, e di una figura stretta, e non aperte, aoche perchè sono più economiche, specialmente doveodole accomodare nel piatto, il zucchero, e giulebbe si fooderebbe tutto giù nel piatto.

Eccone fatta la regolare, e giusta spiegaziooe a due signore, oiie distintissime padrooe; la prima a non volcrsi persuadere, che li struffoli preparati nel piatto proprio a palle presentano all'idea uo certo di grazioso; ed all'altra, che noo credea doversici porre nell'acqua per le zeppole del vino, dubitando, che poi la pasta di quest'ultimo seotisse; fu dunque di mestieri tenere a *braccio* uoa discussione per queste benedette paste, facendo il minuto dettaglio, e specialmente pel vino nelle zeppole il quale ne produce il sollecito gonfiore nella padella, e ne succede immantinenti lo sviluppo, allorquando con lo strumento li tortaoetti si puugono; e perciò vedi, che quando la pasta è con questa precisione fatta, le zeppole vengono leggiere, e tutte vuote aldidentro, e per conseguenza di un grazioso gusto; parmi aver persuasa la Signora seconda nel momento che tanto mi dimandò giocando alla scopa; ma la prima non volle persuadersi circa le palle de' struffoli; bisognera dunque che praticamente gli facessi vedere il regolare magistero.

Rape alla parmegiana. Schiuma di favette brusca. Crema gialla di limone.

Riposto e Desserts.

Insalata cotta di pomi di terra, Insalata cruda di scarola, due piattini di butiro, e due con crostini, due piattini di tarantello, altri due di olive, due di capperoni, due di peparoli, due di rafanelli; due piattini di castagne arrosto, due di pere, due di mele, due di selleri, due di fichi secchi, due di noci scorzate, due di uva passa, due piattini di dolci, cioè, uno di biscottini ordinarj, e l' altro di biscottini al cucchiajo, una bottiglia di rosolio, due bottiglie di Marsala, gelato di cioccolata, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla santè con brodo di pesce.

Farai il brodo giusta il *cap. V.* §. 2. farai delli crostini piccolissimi di pane brustolito, li porrai in zuppiera, e ci verserai il brodo.

Sementina incaciata con sugo di pesce.

Lesserai libbre quattro di pasta minuta della così detta sementina, la sgocciolerai, e la frammezzerai nella zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed il sugo di pesce, e così anderà servita.

Fritto di cecinelli.

Questo fritto, l'è un piatto di cucina purchè si sappia fare; prendi dunque un rotolo e mezzo di cecinelli, ma di quelli *veraci*, che si conoscono esser biondi, li laverai, e li porrai entro un largo setaccio a sgocciolare; dipoi li farinerai benissimo, ma che siano tutti sciolti, e quì sta la prima attenzione, e l'altra è nel friggerli, dovendo riuscir tutti da prendersi con una spilla, ad uno, ad uno, e questo si ottiene, prima come ho detto nel saperli bene farinare, e quindi gondolando con la mano sinistra la padella, e l'altra con

la mescola bucata rimenandoli sempre; divenuti di biondo colore, li farai sgocciolare con carta floscia al disotto, e così li servirai nel piatto proprio con petrosemolo fritto al disopra, o con foglie di selleri, oppure con dell' erba di mare, o ancora mischiate insieme tutte queste erbe.

Pasticcio di baccalà

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, giusta il *cap. IV.* §. *1.* frattanto triturerai il bianco di grana sei di scarole, le laverai, le premerai benissimo, e le farai cuocere quasi soffriggendo, o con oglio, o con strutto, ci porrai grana quattro d' olive, ma le nere disossate, grana tre di capperini, grana due di pignoli, e mescolerai tutto insieme, e quando sarà tutto cotto, porrai questo composto in un vaso a raffreddarsi; lesserai un rotolo e mezzo di ottimo baccalà, che sia spesso, lo spinerai, e lo spellerai e lo farai soffriggere, o con oglio, o con strutto con delle alici salse, e poco petrosemolo trito; quindi porrai la pasta frolla levigata della spessezza di uno scudo in una tortiera proporzionata; distendendoci la metà di quel composto di scarola nel mezzo il baccalà, disopra l' altra scarola, coprirai la tortiera con l' altra tela di pasta levigata come la prima, e diligentemente lo farai cuocere, o nel forno, o sotto al fornello.

Anitrelle di spinola.

Prendi rotoli quattro di spinole, non più piccole di mezzo rotolo, le netterai ben bene, ne toglierai la pelle, e le sfiletterai, cioè, ne farai due metà per lungo, e di ogni metà ne farai due filetti uguali, e li batterai più sottili, che sia possibile, e che siano alquanto grandi; dipoi farai un trito di petrosemolo, maggiorana, capperini, alici salse, tartufi, del pepe, frammezzerai in una casseruola questo trito, con li filetti delle spinole, e finalmente ci porrai poco sugo di limone, e dell' oglio ottimo, e farai marinare per un'ora così.

Dopo ravvolgerai a tortanetti questi filetti riempiendoli di quel marinato, mettendoci per tenerli, delle stecchette di legno, le adatterai in tortiera con la medesima salsa al di-

sotto, ci porrai un foglio di carta sopra, e le farai cuocere ad un forno temperato, o sotto al fornello; quando saranno cotti, farai una salsa di pomidoro alquanto ristretta, la porrai nel piatto proprio, e sopra ci adatterai li tortanetti.

Rape alla parmegiana.

Prendi rotoli due di rape bianche, che non sieno spinose, le fetterai della spessezza di uno scudo, e con un tagliapasta, ne farai tante formette, le porrai in sale, quindi le asciugherai, le farinerai, e le friggerai; l'accomoderai in una tortiera frammezzandoci un terzo di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro liquefatto; ci farai il brulè al forno, e poscia diligentemente le toglierai dalla tortiera, e l'accomoderai nel piatto proprio riponendoci dell'altro parmegiano e butiro, che farai quasi ingranire di bel nuovo al forno ma, che sia tiepido, ci porrai dell'altro butiro, e così sarà servito.

Schiuma di favette.

Prendi una misura di favette, intender voglio quelle secche e scorzate, le lesserai, e le pesterai benissimo, ci unirai ancora la mollica di due pagnotte spungate nel latte, le premerai, e le pesterai insieme, dopo ci unirai ancora once dodici di parmegiano grattugiato, ci porrai del sale, poco pepe, e passerai per setaccio; batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, che unirai benissimo alla dose, dipoi ci unirai ancora li torli d'ovi, facendo tutto bene medesimare; vernicerai una proporzionata casseruola di butiro o di strutto e la ingranirai di fino pan gratto, verserai la dose, badando che quest'ultima resti sino alla metà della casseruola, bisognando il dippiù per gonfiarsi nella sua cottura, e così la porrai a cuocere sulla fornella come ho detto per le altre.

Crema gialla di limone.

Prendi una caraffa e mezzo di latte, farai questa crema come diffusamente ne ho parlato al *cap. VI.* mettendoci molta raspatura della corteccia di limoni freschi, ma che non vadi all'amaro.

Riposto.

Troverei molto ozioso, se in ogni volta descriver volessi la pratica pel riposto, e crederei fare una offesa al mio caro dilettante esecutore, mentre per questa sola classe ho inteso, ed intendo sempre avvertire, come classe intelligente, giacchè per altri, che a questa non appartengono, nè possono appartenere, non basta la penna ma...., parlerò dunque pei *Riposti*, e *Desserts* sussecutivi di quelle cose non ancora dette come p. e. per li due piattini di dolci, dei biscottini ordinarj, e di quelli al cucchiajo.

Per li ordinarj vedi il giorno 10. marzo.

Biscotti al cucchiajo.

Questi si fanno della medesima maniera, però senza le forme; quando sarà fatta la dose ne porrai su de'fogli di carta distesi un cucchiajo per ciascun biscottino, stendendo per lungo sulla carta, quindi li coprirai con zucchero fino, e li farai cuocere al forno più lentamente de' precedenti distaccandoli subito cotti dalla carta con un coltello.

Gelato di cioccolata.

Farai liquefare in un polsonetto libre due di cioccolata, ed una e mezzo di zucchero con libre tre d'acqua; disfatto che si sarà il tutto, lo passerai per setaccio fino, e lo riporrai di nuovo al foco per farlo cuocere, e questo punto di cottura lo conoscerai quando immergendoci un cucchiajo ne resta vestito; allora porrai la dose in una sorbettiera, e questa in un tinello con acqua per raffreddarsi, dipoi lo porrai in neve e farai come gli altri.

21 Marzo - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa al bagno-maria. Maccheroni con parmegiano, e butiro. Ordura di biscotti alla tedesca. Pesce palombo al

rum. Entremets di cardoni alla indiana. Ovi verdi alla spagnuola. Arrosto di cefalo. Sciarlotta di mele.

Riposto e Desserts.

Due piattini di butiro, altri due di crostini bruscati, due piattini d'insalate una cotta di scarole, altra cruda di lattuga, due piattini d'alici salse, due di olive, due di peparoli, due di capperoni e capperini, due di rafanelli. Due piattini di castagne arrosto, due di pere, due di mele, due di selleri, due di fichi secchi, uno di noci, uno di mandorle brustolite, due di uva passa, due bottiglie di Malaga, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di biscottini leggieri, e l'altro biscottini di cioccolata. Gelato di portogallo. Caffè.

PRATICA

Zuppa al bagno-maria.

Per fare questa zuppa di magro bisogna tener pronto il brodo di pesce, e questo, fatto alla perfezione, come vedrai al *cap. V.* §. 2., porrai in una casseruola una caraffa di brodo di pesce chiaro, mezza caraffa di fior di latte, due once di parmegiano grattugiato, e poco sale; farai scaldare sopra al foco, dipoi lo passerai per setaccio, e farai raffreddare; batterai benissimo cinque ovi freschi, li unirai alla composizione; porrai tutto in una marmitta proporzionata, la quale ben chiusa la porrai a bollire in una casseruola con acqua, e questo è ciò che dicesi *bagno-maria;* congelata che sarà, ed al momento di servire la zuppa, porrai nella zuppiera il brodo necessario caldissimo; bada bene caldissimo, non già bollente, ed in essa metterai delle porzioni della dose, che prenderai con un cucchiarino da caffè.

Maccheroni con butiro incaciati.

Lesserai libre quattro di grossi maccheroni, l'accomoderai in zuppiera frammezzandoli con once dodici di grattugiato parmegiano, ed once otto di ottimo liquefatto butiro.

Ordura di biscotti alla tedesca.

Farai delle fettoline di palamido tagliate sottili, ma la sola polpa, o altro pesce che lo somigli, le porrai a marinare in un vase di creta con trito finissimo di petrosemolo, e capperini, con del sale, e pochi aromi, come pepe, garofano, e cannella pesta, che al dir di alcuni chiamano *tutta spezie*, frattanto fetterai delle sottilissime fettoline di magro tarantello pria bene dissalsato, ma queste prego il mio caro esecutor dilettante, che debbono essere diafane; prendi un pagnottone, o delle pagnotte, e dovrà essere per questo piuttosto la mollica senz'occhio perciò meglio servirsi dei pagnottoni, ed ove si trovassero gli occhi si tolgano; lo scorzerai, e ne farai tante fette, ma in doppio numero per ciascuno, che siano di una giusta e regolare dimensione, le contornerai uguali in doppio da servire due fette per ciascun biscotto. Prenderai due di esse, le bagnerai nell'acqua, che divenissero morbide non già spungate, ne porrai una nella palma della mano sinistra (se sei dritto) sopra di essa ci distenderai egualissimamente del trito premuto di quel marinato; disopra ci porrai una fettolina di tarantello, dipoi quella di pesce, l'altra fettolina di tarantello, sopra di quest'ultima dell'altro trito, e finalmente l'altra fetta di pane, e con la mano dritta premerai dolcemente questo biscotto; terrai pronta ancora una pastarella velatissima come dovesse servire per *ostia*, in essa ci tufferai il biscotto, e quindi così li friggerai tutti, o con oglio ottimo bollentissimo, o con strutto gondolando sempre la padella, perchè diversamente verrebbero cattivi, fatti di bel biondo colore li farai sgocciolare sopra di carta floscia, e li servirai nel piatto proprio bene accomodati con salvietta al disotto.

Pesce palombo al rum.

Prendi rotoli tre e mezzo di grosso pesce palombo, ma il *verace* che si conosce dalla cute bianca, e morbida, distinguendosi così dal pesce *cane* il quale ha le stesse fattezze, meno la cute che è tigrata, e ruvida, lo laverai benissimo, e lo ravvolgerai in un panno-lino, o ben cucito, o legato con spago; lo porrai a bollire in brodo aromatico,

con acqua, una caraffa d'aceto bianco, delle fette di limone, e portogallo, poche foglie di lauro, due cimette di rosmarino, ed una libbra di spirito di vino; cotto che sarà, lo farai raffreddare nel suo medesimo brodo; dipoi lo toglierai dal panno-lino, e lo porrai in un vase di creta coverto di rum, tenendolo per ore 24; lo sgocciolerai dal rum, e lo adatterai nel piatto proprio facendolo servire con salsa alla marinara o alla majonese che farai così:

Salsa alla marinara.

Pesterai finissimo grana quattro di petrosemolo, e menta, ci pesterai dieci torli d'ovi duri, con una mollica di una pagnotta spungata in aceto, ci porrai del sale, e degli aromi, e passerai per setaccio, dipoi ci porrai del zucchero, tanto, che ci dia il gusto di un regolare acro-dolce, ci porrai dell' altro aceto, portando la salsa ad una giusta liquidezza velata; questa salsa o la porrai sotto al pesce, oppure la farai servire nelle salsiere, come farai per la

Salsa alla majonese.

Prendi numero 20 torli d'ovi freschi, li batterai col battitore, senza mai stancarti, dovendo essere schiumosi, e battendo battendo, ci porrai a stille a stille due once d'oglio il più perfetto, e poche stille di succo di limone.

Entremets di cardoni alla Indiana.

Prendi dei cardoni, ma le loro foglie bianche, le ridurrai in pezzetti, non più di quattro dita, togliendone tutti li filamenti, li porrai in acqua fresca, con sale, e succo di limone, perchè così si rendono bianchi, e li terrai per qualche tempo, dipoi li lesserai rivoltandoli spesso, affinchè quelli che si presentano sopra dell' acqua non si anneriscano; dopo cotti li porrai in acqua fresca; frattanto farai una salsa bianca, ponendo in una casseruola un poco di fior di farina, che scioglierai con acqua e butiro, del sale, pepe, ed un poco d'aceto bianco: porrai la casseruola sulla fornella con lento foco, e girando con la mescola farai alquanto legare questa salsa, ci unirai li cardoni bene sgocciolati, facendoci

dare pochi bolli perchè tutto s'incorpori; bada esser cosa facilissima che il butiro si converta in oglio, ed allora ci porrai un cucchiajo d'acqua, ci farai dare un altro bollo, e così li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Ovi verdi alla Spagnuola.

Prendi grana quattro di spinaci, li pulirai, li laverai, e quindi li premerai, e li triturerai. Porrai in una casseruola once quattro di butiro, lo farai liquefare, e dopo ci unirai li spinaci con sale, e poca polvere di cannella, che farai bastantemente soffriggere, e quindi ci porrai una caraffa di latte, batterai dodici ovi, con once quattro di fior di farina, che verserai ancora in questa composizione, che farai cuocere girando bene, onde non si aggruppi, e cotta che sarà, ci porrai once quattro di parmegiano grattugiato, tornerai a mescolare facendola restringere bene sul foco, e la porrai in un piatto a raffreddare, ne formerai tanti ovi, l'indorerai con battuto d'ovi, li rivolgerai nel pan-gratto, e li friggerai, servendoli con la

Salsa di funghi.

Prendi un rotolo di funghi, se son de' piccoli sono migliori, diversamente li triturerai, li laverai più volte con acqua bollente, e con del sale, e succo di limone ridotti bianchi, li soffriggerai con butiro, dolcemente li farai cuocere con del petrosemolo trito, porrai questa salsa nel piatto proprio, e sopra ci adatterai gli ovi detti di sopra.

Arrosto di cefalo.

Prendi rotoli tre di cefali non più di due, li sgargerai, ne spunterai le piccole ali, gli aprirai il ventre, e li laverai benissimo più volte, li farai sgocciolare, e li ravvolgerai nell'oglio, e sulla graticola infuocata li farai arrosto, bagnandoli di tanto in tanto con dell'oglio; cotti l'aggiusterai nel piatto proprio con insalata trita al disotto.

Sciarlotta di mele.

Farai la pasta frolla con once sedici di fior di farina, giusta il *cap. IV.* §. 1, ed impasterai facendo una pasta frolla, bada di non maneggiarla molto; dipoi vernicerai appena una mezzana casseruola, farai la tela della pasta levigandola col laganatojo della spessezza di una nostra moneta di rame, di grana cinque, e ne farai la cassa in quella casseruola, e dopo ci farai una controcassa di carta, dipoi impasterai della brenna con acqua calda, e con questa farai come una forma incassandola nella casseruola, e così farai cuocere la pasta frolla; quando sarà cotta, anzi un punto dippiù, la farai raffreddare, e diligentemente ne toglierai la brenna, poscia la carta, e quindi con attenzione somma sformerai la cassa di pasta frolla vuota dalla casseruola; frattanto, prenderai rotoli tre di mele così dette *genovesi*, le scorzerai, e le farai a dadi, e le farai cuocere con un rotolo di zucchero, ovvero once 33, e le farai sciroppare, quando saran cotte, ma pronte, le toglierai dalla fornella, ed al momento di servire la sciarlotta, osserverai se ci fosse molto sugo, ne lo toglierai, e ci riporrai, o tanto rum, o rosolio, che ci darà buon gusto, rivolterai, e verserai nella forma di pasta frolla, che di già avrai accomodato nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Pel Riposto.

Accomoderai tutti li descritti piattini nel modo come più volte ho detto, per li due piattini di dolci, cioè, uno di biscottini leggieri, e l'altro biscottini di cioccolata, vedi il giorno 11 marzo.

Pel gelato di portogallo vedi il giorno 1 di questo mese.

Per la bevanda del caffè farai come gli altri giorni.

22 Marzo - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

CUCINA.

Zuppa al brodo di butiro. Vermicelli all'oglio con alici

salse. Ordura di braciolette di riso farsite. Merluzzi all'inglese. Ovi in trippa alli piselli. Schiuma di ceci. Arrosto d'ostriche mollicate. Ovi faldacchiere.

Riposto e Desserts.

Due piattini di butiro, due di crostini bruscati, due d'olive, due di tarantello, due di peparoli, due di milinsane, due di rafanelli. Due bottiglie di lunel, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno, biscottini di confetture, e l'altro biscottini di mandorle. Gelato di viole. Bevanda del caffè.

PRATICA.

Zuppa al brodo di butiro.

Farai il brodo di butiro, giusta il *cap. V.* §. 4. frattanto lesserai a filetti delle erbe, come una buona rapa, due pastinache, del petrosemolo trito, ed un sellero ancor così; farai le croste di pane bruscato, che porrai nella zuppiera versandoci quel brodo di butiro.

Vermicelli all' oglio con alici salse.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, ed intanto farai soffriggere in una casseruola once quattro d'alici salse, lavate, e spinate, con once sei d'oglio perfettissimo, rivolgerai bene li vermicelli, a caldo di foco, ed asciugati li porrai in zuppiera.

Ordura di braciolette di riso.

Prendi once 24 di riso, dopo di averlo ben pulito di tutte le cose estranee, lo lesserai, o con once quattro di butiro, o ancor di sugna: se ci fosse molto brodo ne lo sgocciolerai, e quindi lo condirai con once otto di parmegiano grattuggiato, o caciocavallo, o provola, o .... infine come meglio ti riuscirà, trovandoti in sito ove tutto non si ha; ci mescolerai sei ovi interi ben battuti, del sale, e del pepe; dipoi ne farai tante porzioni uguali da formarne delle regolari

braciolette; farai intanto un raguncino di code di gamberi, con funghi, piselli, tartufi, legato con qualche torlo d'ovo, poco butiro, e del fior di farina; per ciascuna porzione ci porrai un ripieno di questo raguncino, ravvolgerai come una bracioletta, la bagnerai col battuto d'ovi, e la passerai nel pan-gratto, e poscia le friggerai di bel biondo colore, le farai sgocciolare sopra di una carta floscia, e poi a guisa di piramide l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Merluzzi all' Inglese.

Porrai in una casseruola tre bicchieri di vino bianco secco, altrettanto d'acqua, due fette di limone senza corteccia, due cucchiaj d'oglio, quattro teste di garofani, del sale, del pepe sano; quando avrà bollito un quarto d'ora, ci porrai a cuocere, rotoli tre di merluzzi mezzani, o delle fette di grandi merluzzi, quando saran cotti, li sgocciolerai da quel brodo, e li porrai nel piatto proprio con la seguente:

Salsa.

Lesserai un finocchio con tutte le foglie buone, con due spicchi d'aglio, indi pesterai queste cotte erbe nel mortajo, e porrai questo pesto ben ridotto in salsa in una casseruola con un bicchiere di vino di sciampagna, pria consumato per metà bollendo dolcemente; ci porrai un poco di brodo chiaro di pesce, che far potrai con una o due teste dell'istesso pesce, quattro torli d'ovi, ci porrai ancora once quattro di butiro maneggiato con pochino di fior di farina, del sale, del pepe in polvere, ed un poco di raspatura di noce moscata; farai stringere sopra al foco, e bollire un momento, ci porrai dopo un grano di cerfoglio trito, e poco sugo di limone, rivolgerai tutto benissimo, e la verserai sopra del pesce.

Ovi in trippa ai piselli.

Prendi once 16 di teneri scorzati piselli, li farai cuocere in una casseruola con once quattro di ottimo butiro; farai

gli ovi duri, li scorzerai, e li dividerai per metà, l'aggiusterai nel piatto proprio, e ci verserai i piselli ben caldi, se ti piace, potrai spruzzarci poche stille di limone, e ci farai una guarnizione di crostini fritti.

Schiuma brusca di ceci.

Prendi una misura di ceci, pria spungati in acqua, li lesserai, e li pesterai benissimo, ci pesterai ancora, once otto di mollica di pane spungata nel latte e premuta, e passerai per setaccio; batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, ed elevatisi bene in schiuma le unirai con quell'estratto; ci unirai once otto di parmegiano grattugiato, e li torli d'ovi, del sale, e del pepe, e farai medesimare tutto, dipoi vernicerai di butiro, o di sugna una proporzionata casseruola, la ingranirai di fino pan-gratto, e ci verserai la dose, la quale non deve oltrepassare la metà del bordo; accenderai rotoli due di carboni in una fornella, e quando saran tutti arroventati, li toglierai tutti dalla fornella, sopra di essa ci porrai diligentemente la casseruola col suo coperchio, adattando li carboni sopra, ed all'intorno del bordo facendo sempre uso del ventarolo onde li carboni non s'incenerissero; quando credi che sia cotta la osserverai con una lama di coltello, introducendola nel mezzo, se la lama sorte netta, l'è cotta, se umida, o verniciata, ha bisogno di più stagionare: quando sarà cotta la farai alquanto rassettare, e quindi staccandola leggiermente con il coltellone la rovescerai nel piatto proprio.

Arrosto d'ostriche mollicate.

Per dodici coperti prendi quattro dozzine di ottime ostriche, le più grandi e precisamente quelle del Real sito del Fusaro, (in Firenze ancora ne ho vedute belle come quelle) le aprirai e le staccherai propriamente; pulirai benissimo li loro gusci, e le riporrai di nuovo, le mollicherai di pangratto, e del petrosemolo trito, di sale, di pepe, ed oglio, e per chi piace appena appena dell'aglio trito; le adatterai sulla gratella, con poca brace al disotto, ed un fornello al disopra con pochi carboni, ma che sieno sempre accesi, e fatto il *brulè* le adatterai nel piatto proprio.

Ovi faldacchiere.

Per questo piatto come farsi, vedi il *cap. VI. §. 11,* solo ti darò la proporzione, di doverti servire di un rotolo e mezzo di zucchero fino, ovvero once 48, e 45 torli d'ovi, l'acqua per fare il giulebbe, siccome nel citato capitolo per designare la ricetta ho detto una caraffa, per questo ce ne porrai una caraffa e mezzo, e così farai il piatto d'ovi faldacchiere.

La pratica pel riposto ti regolerai come alla nausea ho parlato per gli altri antecedenti, ti parlerò per la pratica de' dolci, e del gelato.

Biscottini di confetture, e biscottini di mandorle dolci, vedi il giorno 3 marzo.

Gelato di viole.

Prendi libbre tre di fiori di violette, le porrai con una libbra d'acqua bollente nella quale si lasceranno per tre ore, dopo passerai tale infusione per panno-lino e premerai ben forte, farai tre libbre di zucchero in giulebbe, e farai poscia il sorbetto come per gli altri.

Caffè.

Farai la solita bevanda con once quattro di caffè come al *cap. IX*

23 Marzo - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di pesce alla bolognese. Broccoli di rape all'oglio con alici salse. Ordura di erbe diverse. Lesso di spinola con salsa di limone, ed oglio. Ovi alla milanese. Selleri alla parmegiana. Arrosto di triglie. Crema di cioccolata.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di cicorie, detta cruda di scarola, due piattini di butiro, due di crostini bruscati, due piattini di alici salate, due piattini d'olive, due di peparoli, due di capperi, due di rafanelli, due piattini di castagne arrosto, due di mele, due di pere, due d'uva passa, due di fichi secchi, due di noci scorzate, due piattini di selleri, due di dolci, uno di mostaccioletti imbottiti, ed un altro di raffioletti imbottiti, due bottiglie di Frontignano, una bottiglia di rosolio, gelato di torrone, bevanda di caffè, acqua gelata.

PRATICA.

Zuppa di pesce alla bolognese.

Farai il brodo di pesce, giusta il *cap. V.* §. 2., frattanto prendi della polpa di pesce, sia di pesce spada, di tonno, di palamido, del palombo, di merluzzo, di cefalo, e finalmente ancora delle alici grosse: qualunque ne sia la specie di questi, ne prenderai un rotolo di detta polpa, la pesterai finissima con once quattro di polpa di pane spungata nel latte, o pur in acqua, la premerai, e la pesterai ancora, ci unirai once quattro di provola grattugiata, del sale, poco pepe, del petrosemolo trito finissimo, e dei torli d' ovi per rammassare cotesta composizione; la passerai per setaccio, e ne formerai tanti piccoli tarallini, come anginetti, e perchè ti si renda comodo nel maneggiare cotesta pasta, ci porrai poco fior di farina; porrai questi tarallini in tortiera, e li farai cuocere, o col brodo della stessa zuppa, o con sugo di pomidoro, o con acqua, e butiro, e così li conserverai; farai delle croste di pane bruscato, o fatto in dadini e fritti, o se in vece del pane ci vorresti della pasta a tarallini, allora, di quest'ultima, ne lesserai once 24, la sgocciolerai benissimo, e la intersecherai in zuppiera con li tarallini di pesce e quindi ci verserai il brodo bollente.

Broccoli di rape all' oglio con alici salse

Imbianchirai dei broccoli di rape non molto torzuti, ma non in cottura, li ritirerai in acqua fresca perchè non gial-

liscono, frattanto porrai in una casseruola once nove di ottimo oglio, lo farai soffriggere con due spicchi d'aglio ed arrossiti cotesti, ne li toglierai; dipoi ci porrai dell' aglio once quattro d' alici salse ben pulite, e spinate, e li farai quasi liquefare nell' oglio; sgocciolerai benissimo li broccoli, e li rivolgerai nell' oglio medesimo facendoli dare quegli altri gradi di cottura, e così li riporrai in zuppiera.

Ordura d' erbe diverse.

Prendi grana sei di spinaci, grana venti di sparagi, mezzo rotolo di pronti e piccoli funghi, mezzo rotolo di piselli teneri, e scorzati; tutte queste erbe le lesserai, e le pesterai benissimo, con once otto di mollica di pane spungata nel latte, e premuta; ci unirai once otto di parmegiano grattugiato, o caciocavallo, ed una decina di torli d' ovi duri, che pesterai ancora tutto insieme con sale, e poco pepe; passerai tutto questo pesto per setaccio, e laddove ti sembrasse alquanto duro ci porrai qualche altro torlo d'ovo crudo, con un pochino di latte, e così renderai più morbida questa composizione: ne farai tante braciolette, che chiamansi *anemole;* le passerai nel fior di farina, quindi nel battuto d' ovi, e poi nel pan-gratto, ma di fina grana, ed a color d'oro le friggerai con mezzo rotolo di sugna pari ad once sedici e mezzo.

Lesso di spinole con salsa all' oglio, e succo di limone.

Prendi o una spinola di rotoli tre, o due mezzane, le sgargerai, le squamerai le aprirai il ventre, e laverai benissimo; l' asciugherai, e le ravvolgerai in panno-lino, che farai cuocere, con mezza caraffa d' aceto, delle fette di limone, e portogallo, del rosmarino, e delle foglie d'alloro, del sale, qualche testa di garofano, una stecchetta di cannella, e molta acqua; le farai raffreddare nel brodo medesimo; dipoi le toglierai dal panno-lino, e le porrai nel piatto proprio. Farai una salsa di ottimo oglio, con sugo di limone, del sale, e petrosemolo trito, che porrai nelle salsiere, e così le servirai.

Ovi alla milanese.

Farai 24 ovi duri, li scorzerai, li dividerai in quartini, e l' aggiusterai nel piatto, versandoci una crema di limone liquida, che farai con mezza caraffa di latte, un quartino d' acqua bollente in dove ci scioglierai once quattro di zucchero, in un altro quartino d' acqua ci scioglierai un' oncia di amido, ci porrai due torli d'ovi, passerai tutta questa composizione per setaccio, e farai una crema, quando si è addensata non molto, allora ci porrai del succo di limone, tanto, che ci dia buon gusto, e fatta così, la verserai sugli ovi, e subito li servirai.

Selleri alla parmegiana.

Prendi 24 torzuti selleri, ne toglierai tutte le foglie cattive, li dividerai per metà, e li laverai benissimo; li lesserai, li sgocciolerai, l' asciugherai, li farinerai, li passerai pel battuto d'ovi, e li friggerai; dipoi l'accomoderai nel piatto proprio frammezzandoli con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once sei di butiro liquefatto; porrai quel piatto sopra di una ben calda fornella ed al disopra ci porrai un fornello che copra il piatto con carboni accesi, che s' incorporino bene li selleri, e fatto il *brulé* li servirai.

Arrosto di triglie.

Prendi rotoli tre di triglie, le sgargerai, le aprirai il ventre, e le laverai benissimo, le asciugherai, e le farai arrosto sopra della gratella rovente, cotte a vapore con due ali di foco, bagnandole d' oglio, dopo cotte l' accomoderai nel piatto proprio, con insalatina trita al disotto.

Crema di cioccolata.

Farai la crema giusta la norma spiegata nel *cap. VI. §. 1.* circa la proporzione pel pranzo di dodici coperti prenderai una caraffa e mezza di latte, e così pel dippiù.

La pratica pel Riposto farai come gli altri precedenti, ti descriverò solo per il

Desserts.

Piattini di mostacciolctti imbottiti, e raffiolctti.

Mostaccioletti imbottiti.

Prendi una libbra di zucchero grasso, once dieci di fior di farina, una terza, ed una quarta di cannella pesta, una quarta d'oncia di garofano, ed una terza parte di una noce moscata pesta, unirai tutto insieme, ed impasterai con acqua calda, farai un pastume, lo ravvolgerai in panno-lino, e lo farai fermentare così per due giorni; dipoi rimenerai questa pasta e ne farai tante porzioni, della figura di mostaccioletti, levigando la loro sottigliezza a mezzo scudo, per ciascun di essi ci porrai della marmellata di cedro, o diamarene, o di cocozzata, o di percocata, e ci porrai l'altra metà sopra, e così li farai cuocere a giusto forno adattandoli nei ruoti con grossolana farina al disotto, e dopo cotti li nasprerai, o di cioccolata, o di cannella o di pistacchio, facendo il giulebbe stretto a caramella di once otto di zucchero, mescolandoci poco pria di tirarlo once tre di cioccolata pesta, e così rivolterai benissimo con mescola di legno, e con un pennello vernicerai tutti li mostaccioletti, facendoli asciugare a forno aperto.

Raffioletti imbottiti.

Batterai cinque torli d'ovi freschi, con once sei di zucchero fiorettato, dipoi ci unirai due e mezzo chiara d'ovi pria ben battuti alla fiocca, ed once sei di ottimo fior di farina, mescolerai tutto benissimo, fatto così questo pastume, polverizzerai di farina dei ruoti, ed in essi porrai delle porzioni della pasta, dandogli quella forma che più ti piacerà della spessezza non più di uno scudo, ci porrai di quella marmellata, o conserva di sciroppato che più ti gradirà, e coprirai con altra pasta, polverizzandoli al disopra di zucchero, e li farai cuocere dolcemente al forno; quindi farai il naspro col giulebbe come sopra mettendoci in vece o della raspatura di limone o portogallo, li farai poscia asciugare nel forno, e così tanto gli uni, che gli altri l'accomoderai nei proprj piattini con carta arricciata al disotto.

Sorbetto di torrone.

Prendi tre caraffe di latte di vacciua recentemente *munto*, ci sciogliera 24 torli d'ovi freschissimi, ci sciogliera libre tre e mezzo di zucchero fiorettato, e lo farai lentamente cuocere girando spesso con mescola di legno onde non si attacchi al fondo del polsonetto, o in una delle caldaje addette al *Riposto;* e quando la mescola la vedi verniciata, allora toglierai dal foco, lo passerai per setaccio, e lo porrai in una sorbettiera, e questa in un tinello con acqua a raffreddarsi; frattanto, prendi una libra e mezzo di mandorle dolci, le pelerai con acqua bollente, l'asciugherai, e le brustolirai di bel colore carmelitano, dipoi le pesterai ben fine, e le scioglierai benissimo in una caraffa d'acqua, e questa l'unirai alla dose precedente, che ripasserai di bel nuovo tutto insieme per setaccio, che riporrai novellamente a rinfrescare come prima; finalmente porrai in neve giusta il prescritto fatto pel sorbetto, e ne farai lo schiumone.

24 Marzo - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa in brodo di pesce. Maccheroni al butiro, e parmegiano. Ordura di pagnottine brusche. Entrata di calamari farsiti. Entremets di funghi all'oglio con crostini. Ovi alla piacentina. Arrosto di dentice. Pasticcetti di sciroppato.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due piattini di butiro, due di crostini, due di tarantello, due di peparoli, due d'olive, due di capperi, due di milinsane, due di rafanelli, due bottiglie di Malaga, due piattini di castagne arrosto, due di uva fresca, due di pere, due di portogalli, due di selleri, due di noci, due di fichi secchi, due d'uva passa, due piattini di dolci uno di ginetti fini, ed uno imborracciate di canditi, una bottiglia di rosolio, gelato di pistacchio. Caffè.

Pratica.

Zuppa in brodo di pesce.

Farai principalmente il brodo di pesce, giusta il *cap. V.* §. 2. ci porrai delle erbe triturate, e lessate, e farai dei piccoli crostini di pane, o bruscati, o fritti, li porrai in zuppiera, versandoci il brodo bollente.

Maccheroni al butiro, e parmegiano.

Lesserai un rotolo e mezzo di maccheroni pronti, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano, ed once otto di butiro liquefatto.

Ordura di pagnottine brusche

Farai la pasta, giusta il *cap. IV.* §. *6.* ci unirai once sei di parmegiano, o provola grattugiata ed altri sei torli d'ovi, e la faticherai sempre, ci porrai once due di fresco butiro, ed once otto di mozzarella a pezzettini; rammasserai insieme la pasta, (bada di non adoperare fior di farina) ti vernicerai le mani di strutto, e farai di quella tante uguali pagnottine, le adatterai in tortiera grande verniciata ancora e le situerai staccate l'una dall'altra, le farai cuocere ad un forno regolare, quando saranno ben gonfie le toglierai, e le servirai nel piatto proprio.

Entrata di calamari farsiti.

Prendi rotoli due di calamari, purchè sieno quelli di tre a rotolo, bada che sieno freschi; con diligenza somma ne toglierai li loro artigli, restando intero il loro stuccio, ne toglierai diligentemente l'unico corpo estraneo che hanno, cioè, quella che dicesi *spada,* li laverai benissimo facendoli sgocciolare; intanto prendi del pan-gratto, de'capperini, del petrosemolo, delle alici salse, della polpa d'olive bianche e dei pignoli tutto triturato, del sale, del pepe, rammasserai tutto con dell'oglio, e formata una farsa ne riempirai li calamari, ci darai due punti, onde il ripieno si conservi, e

farai del sugo di pomidoro, con gli artigli loro medesimi in pezzetti, e così farai cuocere li calamari; servendoli con crostini fritti per guarnizione.

Entremets di funghi all' oglio.

Prendi rotoli tre di funghi freschi, se ne potrai avere, diversamente ti servirai dei secchi, e di questi ne prenderai un rotolo e mezzo, tanto i primi, che i secondi li netterai benissimo, e li laverai più volte con acqua bollente e quindi li terrai in acqua fresca con succo di limone, e sale, dipoi li premerai, facendo pria soffriggere once quattro di oglio perfettissimo con due spicchi d'aglio, ci rivolgerai li funghi con del petrosemolo trito, e cotti li servirai.

Ovi alla piacentina.

Batterai alla fiocca dodici chiara d'ovi, e dopo ci mescolerai li rossi con once quattro di butiro liquefatto, ma non bollente, ci porrai poco sale, e pepe; frattanto prendi il piatto proprio, lo vernicerai di butiro, ci accomoderai delle sottilissime fettoline di parmegiano, e porrai il piatto sopra la cenere calda, quando si sarà bene infuocato, ci verserai quel battuto d'ovi, e farai cuocere sotto al fornello, perchè venghi ben gonfio, e lo servirai subito.

Arrosto di dentice.

Prendi un bel dentice che non sia minore di rotoli tre, lo sgargerai, gli pulirai il ventre, e lo laverai benissimo; dipoi l'asciugherai, e lo bagnerai interamente d'oglio, e lo farai arrosto; dopo di essere ben cotto, ed umido d'oglio, lo accomoderai nel piatto proprio con insalatina trita al disotto.

Pasticcetti di sciroppato.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, giusta il *cap. IV. §. 1.* dettagliatamente ne farai tante piccole porzioni per quanti pasticcetti vorrai fare, tenendo pronte le formette, in esse farai le casse della pasta frolla non più

spesse di uno scudo le riempirai di sciroppato, ci farai il coverchio della pasta medesima facendoci un bordino e nei ruoti li farai cuocere, o nel forno, o sotto al fornello; dopo cotti e freddati li sformerai diligentemente, li polverizzerai di zucchero, e così l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

La pratica del Riposto e Desserts sarà come tutti gli altri, dappoicchè ne abbiamo parlato precedentemente ti dirò soltanto quando capiterà l'occasione di nuovi piattini di dolci non ancora detti, e di gelati.

Per li ginetti fini.

Prendi una libra di fior di farina, once quattro di zucchero, ed once due di butiro liquefatto, impasterai questa pasta con tanti rossi d'ovi per quanto basta a formare una soda pasta, che farai fermentare per due ore; dopo ne formerai tanti piccolissimi tarallini, *così detti ginetti* li porrai nei ruoti, e li farai cuocere al forno; dopo cotti li porrai in un polsonetto da riposto col giulebbe fatto al nono punto di cottura, come vedrai al suo *cap. VII.* li rivolgerai benissimo, e quando saranno tutti vestiti di zucchero, ci porrai della raspatura di limone, li rivolterai di nuovo, e li toglierai tutti in un masso, li riporrai sopra di un foglio di rame, e quindi nel forno caldo per farli asciugare, dopo di che li suddividerai e ne formerai il piattino come gli altri.

Per l'imborracciate di canditi.

Sciropperai una libra di zucchero al medesimo punto di cottura come disopra, e freddato che sarà, ci mescolerai quattro chiara d'ovi montate alla fiocca, e quindi ci unirai de' variati canditi tritolati; medesimato che avrai tutto, adatterai delle ostie bianche da riposto sopra dei fogli di rame, ci porrai a bocconi, della dose, ed a lento forno farai assodare, e quindi l'accomoderai nel piattino come sopra.

Gelato di pistacchio.

Vedi il giorno 6 marzo.
Pel caffè farai come il solito.

25 Marzo - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, Desserts.

Cucina.

Zuppa in Hoscepot. Pasta minuta incaciata con brodo di pesce. Ordura di rotelline all'Inglese. Lesso di merluzzi con salsa alla marinara. Ovi alla besciamella. Gattò di carote. Baccalà alla Spagnuola con salsa di noci. Crema di limone.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due piattini di butiro, due di crostini bruscati, due d'alici salate, due d'olive, due di peparoli, due di capperini, due di rafanelli, due bottiglie di Marsala, due piattini di castagne arrosto, due di selleri, due di pera, due di mela, due di fichi secchi, due di noci, due d'uva passa, gelato di melarosa, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno sosamelli alla monaca, altro biscotti alla bugné. Bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa in Hoscepot.

Prendi grana due di selleri, grana due di lattuga, grana due d'indivia, ovvero scarola, ne formerai tanti piccoli mazzettini, ben legati, e lavati, li lesserai; prendi un pajo di belle rape, tre o quattro carote, altre tante di pastinache, due grana di torzelle, ma *torzute,* le pulirai, e le intaglierai propriamente, con una dozzina, o poco più di piccole *cipolline* (1) e tutto lesserai appena; frattanto terrai il brodo di pesce fatto, giusta il *cap. V.* §. 2. lo porrai in una marmitta, con tutte le descritte erbe, quando le medesime sa-

(1) Cipolline trovo necessario far questa nota, per colui che non m'intendesse: parlar voglio sempre di un dilettante, cipolline non è lo stesso di cipolle, perchè cipolline è una specie di semenza, che produce sempre il frutto piccolo.

ran cotte, leverai dalla fornella la marmitta, accomoderai le croste piccole di pane, o bruscate, o fritte nella zuppiera, ci aggiusterai sopra le erbe, e ci verserai il brodo.

Pasta minuta incaciata con brodo di pesce.

Lesserai un rotolo e mezzo di pasta minuta, le così dette *scorze di nocelle* le sgocciolerai moltissimo, e le frammezzerai in zuppiera con once dodici di grattugiato parmegiano, e sugo di pesce.

Ordura di rotelline all' Inglese.

Prendi un rotolo di polpa di pesce, la pesterai con once quattro di polpa di pane spungato in acqua, e premuta, ci porrai once quattro di provola grattugiata, tre, o quattro torli d' ovi freschi, ci pesterai ancora mezzo grano di menta, passerai tutto per setaccio; porrai questa composizione nelle formette di latta come tante tabacchiere da contadini, nel mezzo ci porrai un imbottito di piselli, funghi, e pochi frutti di mare, e chiuderai la formetta, le legherai tutte con spago, e le farai cuocere con acqua bollente, quindi le porrai in acqua fresca, e poscia le sformerai come un piccolo gelato, le asciugherai con panno-lino, le farinerai con fior di farina, le passerai nel battuto d' ovi, e poi nel fino pan-gratto, e le friggerai, accomodandole nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Lesso di merluzzi con salsa alla marinara.

Prendi rotoli tre di grandi merluzzi, li sgargerai, li squamerai, gli aprirai il ventre, li laverai benissimo, e li lesserai in acqua con aceto, fette di limone, del rosmarino, e delle foglie di lauro; ben cotti li sgocciolerai, e li porrai nel piatto proprio servendoli con la

Salsa alla marinara.

Pesterai grana quattro di menta, e petrosemolo con dieci torli d' ovi duri, ci pesterai ancora once quattro di polpa di pane spungata in aceto e premuta; passerai per setaccio

ben forte, e ci porrai del zucchero quanto basti a gustarla, del sale, del pepe, della cannella, e del garofano pesto, scioglierai con dell' ottimo aceto portandola ad una giusta densità, fatta in questo modo, o la verserai sopra dei merluzzi, o la farai servire nelle salsiere.

Ovi alla besciamella.

Prendi once sei di butiro, tre, o quattro cipolline trite, mezzo grano di petrosemolo trito finissimo, ci porrai un pochino di fior di farina, porrai tutto in una casseruola al foco, ci bagnerai una caraffa metà di latte, e metà fior di latte, e farai bollire, finchè la salsa sia ben legata; frattanto farai 24 ovi duri, li scorzerai, togliendone diligentemente li torli sani, e le chiara le taglierai a filetti, e li porrai nella salsa, con del sale, e pepe.

Farai nel piatto proprio un bordino di croste di pane fritto appena, e nel didentro ci porrai la detta salsa, sopra ci situerai li torli d' ovi duri, polverizzando tutto con parmegiano e pan-gratto, e poco butiro liquefatto; prenderai in oltre sei torli d' ovi duri, li porrai sopra di un setaccio, che coprisse il piatto, e con mescola di legno premerai intorno intorno al piatto di quelli torli d'ovi duri facendo cadere nel piatto simmetricamente quelli filamenti; porrai il piatto in un forno temperato, che lo terrai per una mezz' ora, avendo attenzione che non bolla, e così lo servirai.

Gattò di carote.

Prendi rotoli tre di buone carote, che non sieno spinose le laverai, le lesserai, le spellerai, e con somma pazienza le pesterai, ci pesterai ancora once otto di polpa di pane spungata nel fior di latte, ci pesterai ancora once otto di parmegiano grattugiato, e passerai per setaccio; batterai alla fiocca quattro chiara d' ovi, ed unirai alla dose questa schiuma ben dura, ci porrai dei torli d' ovi, con un pochino di polvere di zucchero, e medesimerai tutto benissimo. Prendi una proporzionata casseruola, ci farai una fodera di carta bene imbutirata; ci verserai la composizione, e farai cuocere per due ore, e forse più al bagno-maria. cioè, in un'altra casseruola grande d'acqua bollente, badando, che

la forza del bollo non entri nella casseruola; dopo cotto rovescerai sopra di un coperchio il gattò, ne toglierai la carta, e con diligenza somma lo scivolerai nel piatto proprio, e così lo servirai.

Baccalà alla spagnuola con salsa di noci.

Porrai in una casseruola once tre di ottimo oglio, mezza cipolla trita finissima, mezzo grano di petrosemolo, altrettanto di maggiorana, ed altro di menta romana, ancor tutto trito; farai tutto soffriggere; dipoi ci porrai rotoli due di baccalà spungato, lessato, e spilluccato, ovvero spinato, con poco sale, e pepe, e seguiterà a soffriggere, bagnando con poco d'acqua calda, laddove non avessi un poco di brodo di pesce; quando si sarà tutto bene incorporato, lo toglierai dal foco, e ne prenderai una piccola porzione di esso, lo pesterai finissimo con mezzo spicchio d'aglio; dipoi prendi la quarta parte di una misura di noci scorzate spungate, e spellate, che pesterai separatamente, con once quattro di mollica di pane spungato nel latte, e premuta, e quindi l'unirai con quel pesto di baccalà; porrai questa composizione in una casseruola, la scioglierai con brodo di pesce, e la farai cuocere, passerai dopo cotto per setaccio e porrai questo estratto in altra casseruola, che riscalderai, versandola sopra al baccalà accomodato nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Crema di limone.

La proporzione per questa crema è di una caraffa e mezzo di latte: pel magistero vedi il *cap. VI.*

Riposto e Desserts.

Eseguirai come tutti li precedenti accomodando li piattini con pulizia, e simmetria; manifatturando li piattini dei dolci; farai per li

Sosamelli alla monaca.

Prendi once sei di miele, lo chiarificherai pria a lento

foco; con once tre di zucchero in giulebbe; impasterai con detti liquidi addensati una libra di fior di farina, con once sei di zucchero fiorettato, una libra di mandorle brustolite e trite, un' oncia di scorza di portogallo candito, poca polvere di cannella, garofano, e pepe, e poca corteccia di portogallo fresco; di tutto ne farai un pastume, e lo lascerai fermentare per un giorno; dipoi ne formerai tante piccole formette a tuo piacere, che farai cuocere a giusto calor di forno, e cotti ci farai un naspro qualunque, e li servirai come gli altri. Per li biscotti alla *bugnè* batterai alla fiocca cinque chiara d' ovi, ci porrai once cinque di zucchero fino fiorettato, e ci unirai ancora li rossi d' ovi, e batterai bene tutto, dipoi ci unirai un' oncia di fior di farina, e mescolatotutto bene farai delle formette di carta, ci porrai la composizione li polverizzerai di zucchero, e li farai cuocere al forno lento, conoscendone la loro cottura quando si staccheranno dalla carta con facilità.

Gelato di mela rosa.

Giulebberai libre quattro di zucchero, portandolo al terzo punto di cottura da me chiamato il piccolo *perlé*, vedi il suo *cap. VII.* e quando si sarà raffreddato ci porrai il succo di nove limoni, e la raspatura della corteccia di tre limi freschi, e mescolerai tutto benissimo, lo passerai per un panno-lino, ci unirai ancora tre bicchieri d' acqua, e così lo porrai in neve per mantecarlo, e formarne o lo schiumone, o le forme.

Caffè.

Farai la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

26 Marzo - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Genovese. Vermicelli al butiro, e parmegiano. Ordura di pagnottine di magro. Storione alla fraise. Ovi al-

la Svizzera. Cassettine di rape. Arrosto di cefalo. Tartellette di marzapane.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due piattini di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due di tarantello, due d'olive, due di cetrioli, due di capperi, due bottiglie di Lunel, due piattini di castagne, due di mela, due di portogalli due di selleri, due di fichi secchi, due di pignoli, due di mandorle brustolite, gelato butirato, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di mirenghe semplici, e l'altro di bocconi alla sciantellò, bevanda di caffè.

Zuppa alla Genovese.

Prendi grana due di borraggine, grana due di lattuga, un grano di biete, ma di quelle con lo stipite rosso, perchè a scanzo che soffriste dello schifo, debbo prevenirti esservi due specie di biete, quelle con lo stipite bianco son quelle che muovono lo schifo tacendo il perchè, quelle con lo stipite rosso son quelle mangiabili, e che si usano in cucina ed in riposto ancor pel color verde, lesserai queste erbe, e le passerai poi nell'acqua fresca, dipoi le premerai benissimo, e le triturerai grossolanamente, le porrai in una casseruola, con once otto di butiro, passerai un poco sul foco, indi bagnerai con brodo chiaro di pesce, giusta il *cap. V.* §. 2, e farai bollire dolcemente per mezz'ora; toglierai la casseruola dalla fornella, e disgrasserai la composizione; quando si saranno le erbe raffreddate, batterai otto ovi benissimo, e le mescolerai con le stesse, più ci porrai once 3 di parmegiano grattugiato, e mezza caraffa di fiore di latte, tutto mescolerai con l'erbe, che condirai di sale; porrai questa miscellanea in una proporzionata marmitta di rame, e quest'ultima in un'altra con acqua bollente facendo cuocere al bagno-maria questa zuppa, e quando si sarà ben legata la toglierai dall'acqua bollente, e con un cucchiarino ne prenderai delle porzioni disuguali, le porrai nella zuppiera, e ci verserai del buon brodo di pesce, e così la servirai.

Vermicelli con parmegiano, e butiro.

Lesserai un rotolo e mezzo di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro liquefatto.

Ordura di pagnottine di magro.

Prendi 36 pagnottine piccole di mezzo grano l'uno, che si ordinano precisamente, le rasperai con la piccola grattugia la crosta, le vuoterai diligentemente, e le riempirai, o di un sarpicco di frutti di mare, o di un raguncino di pesce, o di sole erbe come, con piselli, funghi, tartufi, carciofi ec, legherai con torli d'ovi; riempite le pagnottine le bagnerai appena nell'acqua fresca, le passerai nel fior di farina, quindi nel battuto d'ovi, e poi le friggerai di bel biondo colore con sugna, le sgocciolerai sopra di carta floscia e finalmente l'aggiusterai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Storione alla fraise.

Prendi un bel pezzo di storione di rotoli tre, lo porrai in una casseruola con delle fettoline di grascio tarantello, e delle fettoline di lardo, un buon bicchiere di vino bianco secco, mezza cipolla trita, mezzo grano di petrosemolo, una pastinaca, una rapa, anche trite, del pepe, e del sale, una foglia di lauro, e dell'ottimo brodo di pesce tirato quasi a *consomè*, e così lo farai cuocere; quando sarà cotto lo servirai con la salsa medesima, e poco brodo.

Ovi alla Svizzera.

Prendi once sei di butiro, lo farai liquefare in una casseruola, ci porrai una cipolla trituratissima, un grano di petrosemolo e maggiorana, farai soffriggere, e poi ci porrai mezza caraffa di latte, due once di pignoli brustoliti, poco fior di farina fatto a colletta, e farai alquanto bollire; lesserai gli ovi al numero di 24 senza corteccia, l'accomoderai nel piatto e ci verserai la descritta salsa.

Cassettine di rape.

Secondo più o meno saranno grandi le rape ne intaglierai graziosamente tante cassettine pel numero di dodici coperti, le lesserai appena con acqua bollente, le sgocciolerai, e quindi le porrai in un ruoto con butiro, salsa di pomidoro, e brodo di pesce, e sotto al fornello le farai cuocere, badando che non passino di cottura. Nel momento di servirle le sgocciolerai, le asciugherai con panno-lino, e le riempirai con diverso ripieno delle pagnottine, e così le servirai con poco brodo al disotto.

Arrosto di cefalo.

Prendi o uno, o due cefali di rotoli tre, li sgargerai, gli aprirai il ventre, e li laverai benissimo, l'asciugherai, e li bagnerai d'oglio, e li farai arrosto accomodandoli nel piatto proprio con insalata trita al disotto.

Tartellette di marzapane.

Prendi once 16 di mandorle dolci, le spellerai con acqua bollente, le pesterai finissime, e di tanto in tanto ci porrai un pochino di chiaro d'ovo, perchè così non daranno oglio (qui debbo fare una prevenzione, che in molte circostanze di formare il pesto delle mandorle, sembra che io sia dubbio, e vario nell'aggiungere a questo pesto, ora dell'acqua, ora del chiaro d'ovo, ora dell'acqua di cannella, fo osservare che a seconda dell'uso cui è destinata la pasta di mandorle, così si deve adoperare il mezzo come non dare oglio) dopo ben pestate le sciropperai con once 16 di zucchero grasso, e quando la pasta sarà ben cotta la distenderai sopra di un foglio di carta in tanti piccoli tondi, facendoci un piccolo bordino, e li farai cuocere ad un forno molto temperato, dipoi li riempirai di quella conserva, o marmellata che più ti piacerà, servendoli con tovagliolo al disotto.

Pel Riposto farai il solito, e più volte ripetuto apparecchio. Pel Desserts farai le mirenghe semplici così:

Sciropperai una libbra di zucchero portandolo all' ottavo punto di cottura, da me chiamato il piccolo, e grande

boulet, vedi al *cap. VII*, quando il zucchero è quasi raffreddato allora ci mescolerai due chiara d' ovi ben montate alla fiocca, e sopra de' fogli di carta farai cadere con un cucchiajo tanti bocconi della composizione; porrai questi fogli di carta in un forno di leggerissimo calorico, quanto appena faccia la patina alle mirenghe, e raffreddate, con diligenza somma le staccherai dalla carta, ed a due a due ne formerai una sola, quasichè sembrasse un ovo, l' accomoderai nel piattino proprio con carta arricciata sotto.

Per li bocconi alla sciantellò.

Prendi una libbra di mandorle dolci, pelate in acqua bollente, le pesterai con once otto di zucchero, una chiara d' ovo, ed il succo di mezzo limone, in modo di farne una soda pasta, con la quale ne formerai con diligenza tante cassettine. Fatte, le farai disseccare nel forno medesimo aperto ove avrai fatto le disopra descritte mirenghe, quanto si secchino, e dopo le riempirai di conserva di percoche coverte della pasta mirenghe come fatta di sopra, e disseccate al forno.

Gelato butirato.

Prendi sei libbre di latte di vacca, lo farai dolcemente bollire con sedici torli d'ovi freschi, ci porrai libbre due di ottimo butiro, ci porrai una libbra di zucchero a maturatura, lo condirai con acqua di cannella, lo passerai per setaccio, e lo farai raffreddare in un vase, e questo poi nel tinello con acqua fresca, e quindi lo porrai in neve come li gelati precedenti.

Farai la solita bevanda di caffè, giusta il *cap. IX*.

27 Marzo - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di mille fanti. Tagliarelli all' oglio con vongole. Fritto di calamaretti. Pasticcio di baccalà. Gamberi al puré

di piselli con tartufi. Ovi in trippa alla mostarda. Lenticchie in fricassè. Gattò di mille foglie glassato.

Riposto e Desserts.

Due piattini di butiro, due con crostini, due di alici salate, due di peparoli, due d'olive, due di capperoni, due di rafanelli, due bottiglie di Madera, due piattini di castagne arrosto, due di selleri, due di mela, due di pera, due di portogalli, due di noci, due di fichi secchi due di prugna secche, gelato di cannella bianca, due piattini di dolci, cioè, imborracciate di mandorle, e spumette al vento, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di mille fanti.

Prendi once 24 di pan-gratto, once dodici di parmegiano grattugiato, poco sale, ed impasterai con ovi battuti formando una pasta soda, val dire, dura; fatta a piccoli bastoni la grattugerai leggermente; terrai già pronto l'ottimo brodo di pesce, giusta il *cap. V.* §. 2. quando bolle ci porrai la pasta grattugiata, e baderai che non sia molto addensata; la farai bollire per un quarto d'ora, e la servirai in zuppiera.

Tagliarelli all' oglio con vongole.

Scorzerai con acqua bollente un rotolo e mezzo di belle, grosse e vive vongole, ne caverai da'gusci il frutto; frattanto lesserai un rotolo e mezzo di tagliarelli (dir voglio quelli di trafila, non già quelli, che si fanno in galleria, che sono li più lunghi e mordaci) li sgocciolerai, e li rivolterai in una casseruola con once otto di ottimo bollentissimo oglio, ci porrai del petrosemolo trito finissimo, del sale, del pepe, e finalmente ci mescolerai le vongole; li farai asciugare al fianco però della fornella rivoltandoli spessissimo, perchè si sciolgano bene, e fatti così li porrai in zuppiera.

Fritto di calamaretti.

Prendi rotoli due di mezzani calamaretti freschi, ne toglierai diligentemente li loro artigli dallo stuccio, e quindi diligentissimamente ne toglierai il fiele, bada di non farli annerire, ne toglierai quella piccola spada, ci taglierai gli occhi, e li laverai benissimo; li farai sgocciolare in un setaccio, e poscia con tamburetto li farinerai; li friggerai con sugna di bel biondo colore, facendoli asciugare sopra carta floscia, e quindi l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Pasticcio di baccalà.

Farai la pasta frolla con once 24 di fior di farina, giusta il *cap. IV. §. 1.* levigando la pasta col laganatojo non più spessa di uno scudo, la porrai in una tortiera proporzionata; frattanto soffriggerai con ottimo oglio grana quattro di scarola triturata con sei alici salate pulite, e spinate, ci porrai grana tre d'olive nere disossate, grana tre di capperini, un grano di pignoli, del sale, del pepe, e ne farai una farsa, lesserai un rotolo di baccalà, lo spellerai, lo spinerai, e lo soffriggerai con poco oglio, o salsa di pomidoro; freddate queste due composizioni porrai la metà della prima ben disposta nella tortiera, nel mezzo ci porrai il baccalà, e sopra l'altra metà della scarola, e finalmente porrai il coverchio della pasta frolla attaccando bene le due paste facendoci un bordino grazioso, e lo cuocerai al forno, o sotto al fornello; con diligenza lo farai scivolare nel piatto proprio e caldissimo lo servirai.

Gamberi al purè di piselli con tartufi.

Prendi rotoli due di grossi gamberi, e propriamente quelli, che diconsi *mazzacuogni*, li lesserai, e cotti ne toglierai le code monde delle cortecce; di tutti li gambi ne farai un pesto, lo bollirai con acqua, ed oglio, o butiro, ne farai un brodo, e questo lo passerai per setaccio; in questo brodo ci farai cuocere un rotolo di freschi piselli, ma un rotolo scorzati, li farai disfare, e passerai per setaccio questo *purè;*

lo porrai in una casseruola sopra di una fornella, bisognando farlo ancora addensare; ci porrai once quattro di tartufi scorzati fatti in filettini, e finalmente ci rivolterai le code de gamberi; incorporati che si saranno nella *purè*, li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Ovi in trippa alla mostarda.

Porrai in una casseruola once quattro di butiro, due cipolle tagliate in piccoli filetti; le passerai sul foco, e quando saranno quasi cotte, senza prendere colore, ci spruzzerai un pochino di fior di farina, bagnando con poco brodo di pesce, e mezzo bicchiere di vino bianco pria bollito, e sfumato; dipoi scioglierai once sei di mostarda con del sugo di limone, o aceto, questo a piacere; sciolto che sarà la mescolerai nella casseruola primiera; farai gli ovi duri, li scorzerai, e li taglierai in fette, l'accomoderai nel piatto proprio, versandoci la salsa bollentissima, che sia condita di sale, e pepe.

Lenticchie in fricassè.

Lesserai mezza misura di ottime, e bianche lenticchie; frattanto porrai in una casseruola once sei di butiro, ed un poco di fior di farina, la porrai sulla fornella, e quando sarà divenuto color d'oro ci porrai una cipolla trita finissima, la quale la stringerai in un panno-lino pria lavata, e bene asciugata la porrai nella casseruola medesima, la farai divenir ancora color d'oro sopra leggiero foco; bagnerai con sugo di pesce, e quindi sgocciolerai le lenticchie, e le porrai in questa salsa con del sale, del pepe, ed un pezzetto di butiro fresco, facendo consumare a poco, a poco, ed al momento di servirle ci porrai un filetto di ottimo aceto.

Gattò di mille foglie glassato.

Farai la pasta di sfoglio, vedi il *cap. IV.* §. 2. e per seguitare la proporzione, impasterai rotoli due di fior di farina, con la proporzione di butiro, ne taglierai cinque, o sei tondi, li farai cuocere al forno separatamente, e l'aggiusterai nel piatto proprio uno sopra dell'altro intersecando-

ci delle marmellate, e creme, e fatto questo gattò ci farai una glassa di zucchero, ovvero naspro di bianco d'ovo montato e zucchero fiorettato, perchè figurasse un sol pezzo, e quindi porrai il piatto nel forno caldo perchè così si fermi il naspro.

La pratica pel sopradescritto riposto farai come gli altri, e pel desserts ancor lo stesso, meno per li piattini di dolci, e gelato che te ne farò la descrizione.

Imborracciate di mandorle.

Spellerai una libbra di mandorle, le bruscherai, le triturerai, e le farai cuocere con giulebbe lasco, quando saranno cotte le passerai in una libbra di giulebbe cotto a caramella, però ce le porrai quando il zucchero è già raffreddato, ci unirai quattro chiara d'ovi montate alla fiocca, ed incorporato tutto bene ci porrai mezz'oncia di cannella pesta, porrai questa dose a bocconi, a bocconi con un cucchiajo sopra fogli di carta, e li farai a lento forno rassodare, dipoi li staccherai dalla carta, e l'accomoderai nel piattino proprio con carta arricciata al disotto.

Per le spumette al vento.

Batterai ben bene alla fiocca sei chiara d'ovi, ci mescolerai un'oncia di cannella pesta, e mezz'oncia di vainiglia ancora in polvere, e mescolato bene, ne formerai con somma diligenza tante piccole palle, le quali ad una ad una con molta leggerezza l'involterai nella polvere di zucchero; le porrai sopra fogli di carta, e le farai assodare a lento forno.

Gelato di cannella bianca, vedi il giorno 2 marzo.

Per la bevanda del caffè *juxta solitum.*

28 Marzo - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di santè alla fobonne. Cappelletti con parmegiano, e butiro. Ordura di panzerotti. Ovi in sublisì. Pomi di

terra all'Italiana. Arrosto di triglie. Caponata di pesce. Gattò di mandorle.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due piattini di butiro, due di crostini bruscati, due di tarantello, due di peparoli, due d'olive, due di capperini, due di rafanelli, due piattini di castagne arrosto, due di selleri, due di pere, due di mele, due di fichi secchi, due uno di mandorle brustolite, ed uno di pignoli, due bottiglie di Malaga, gelato di castagne, due piattini di dolci, uno biscotti alla moda, altro di biscotti alla dama, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa di santé alla fobonne.

Prendi grana due per sorte di queste erbe, cioè, indivia, lattuga sellero, acetosa, cerfoglio, una rapa, una carota, li taglierai in dadini, o in filetti, li laverai bene e le lesserai un momento in acqua, e dipoi le passerai in acqua fresca; farai intanto una *purè* di piselli, se freschi ne prenderai once sedici, se secchi once otto, li lesserai benissimo, li pesterai, li passerai per setaccio, e scioglierai questo estratto, con once quattro di butiro, ed un poco di salsa di pomidoro, e ridotto, ad un bel *purè*, lo verserai nel brodo di pesce adattato vedi il *cap. V.* §. 2. farai le croste di pane, o bruscate, o fritte, le porrai in zuppiera, unirai quelle erbe premute nel brodo, e bollente lo verserai ben mischiato nella zuppa.

Cappelletti con parmegiano, e butiro.

Lesserai libbre quattro della pasta detta cappelletti, li sgocciolerai molto bene, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato ed once otto di liquefatto butiro.

Ordura di panzerotti.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV. §. 15.* come pure è spiegato il ripieno, e la frittura.

Ovi in sublisl.

Prendi un grano di biete, quelle con lo stipite rosso, ben lavate, ne toglierai tutti li steli, e l'erba, la lesserai, le premerai molto, e sottilmente le triturerai; porrai in una casseruola un' oncia di butiro, o oglio, con una cipolletta, mezzo grano di maggiorana, grana due di mandorle bruscate, che sia tutto triturato, sale, pepe, e poca polvere di cannella; porrai la casseruola sulla fornella facendo tutto incorporare dolcemente bollendo; dopo pochi bolli ci porrai un coppino di latte, o brodo di pesce, asciugata, che sarà la detta composizione, ci unirai un pochino di fior di farina, con due ovi interi ben battuti, due once di parmegiano grattugiato, o provola, e mescolerai tutto benissimo, e quando si sarà ristretto, toglierai dal foco la casseruola, riponendo in altro vase la composizione a raffreddarsi; ne formerai dipoi tante braciolette, le passerai nel fior di farina, poi nel battuto d' ovi, e quindi le ravvolgerai nel pan-gratto, e le friggerai accomodandole nel piatto con salsa di rossi d' ovi, che farai così:

Prendi 12 torli d'ovi freschi, li batterai benissimo in una casseruola, ci porrai un coppino di latte, un pochino di salsa di pomidoro, un' oncia di butiro, passerai sul foco girando sempre, ci porrai poco sale ed un pochino di fior di farina, e fatta questa salsa, ci porrai qualche stilla di succo di limone e la verserai sopra il piatto.

Pomi di terra alla Italiana.

Prendi once 30 di pomi di terra, ovvero *patate*, le lesserai, le spellerai, le pesterai benissimo, ci unirai once quattro di polpa di pane spungato nel latte, ci unirai un bicchiere di fior di latte, once due di parmegiano grattugiato, once otto di ottimo butiro, sei chiara d' ovi montate alla fiocca, dieci torli d' ovi, del sale, del pepe, e miscerai tut-

to con forza ; farai de' piccoli crostini di pane, e ne formerai un bordino all'orlo del piatto proprio, che attaccherai con un poco di colletta nel piatto, verserai la composizione uguagliandola bene, ci farai una verniciata di liquefatto butiro ; lo farai cuocere ad un forno temperato, e lo servirai subito tremolante.

N. B. *Tutti questi piatti, che debbonsi cuocere nel piatto proprio nel forno debbonsi apparecchiare nei proprj piatti di rame per l' Entremets, perchè diversamente sarebbe contro l' economia.*

Arrosto di triglie.

Prendi rotoli tre di ottime triglie, le sgargerai, le pulirai il ventre, e benissimo le laverai, facendole sgocciolare, le bagnerai in oglio, e le farai arrosto accomodandole nel piatto proprio con insalatina trita al disotto, e quindi con salsa d' oglio ed aceto.

Caponata.

Spungherai nell' aceto sei biscotti di pane, ma dovrebbero essere quelli del Real sito del nostro Portici perchè quelli soli sono perfettamente biscottati, o che espressamente si facessero; per colui che piacesse il dolce ci porrai del zucchero, molto oglio, del sale, del pepe, e li farai così bene inzuppare, dipoi li adatterai nel piatto proprio a forma di piramide; questa la coprirai con un rotolo almeno di pesce lessato bene spinato, e spilluccato ed accomodato con oglio, aceto sale, e pepe; dipoi farai un trito finissimo di grana quattro di scarola, e lattuga, la laverai e la premerai ben forte, e la rivolterai in insalata aggiustandola, replico se piace con zucchero, perchè ci dà una grazia, e bene impregnata della salsa la sgocciolerai, e ne coprirai tutta la piramide formandola per conseguenza più grande; sulla punta ci porrai una dritta cimetta, o di lattuga, o di scarola, figurando una piuma, e del rimanente ci farai un grazioso disegno, interlineando con filetti di alici salate ed in quelle riquadrature ci porrai, in una de' capperini, in un' altra delle olive, disossate, in altra del melogranato, in altra dei filettini di peparolo, in un' altra de' quartini d' ovo duro,

in un' altra delle patelle lessate, in un' altra delli filettini di cetriolo iu aceto, e nell' ottava finalmente dei filettini, o di tarantello, o fettoline d' ovo di tonno; al bordo del piatto ci porrai intersecando delle piccole cimette di cavolifiori, e broccoli romani lessati, ed accomodati all' insalata, e da nltimo sotto di queste cimette, che apparissero delle mezze fette di limone, e portogallo, assicurandoti che farà una graziosa figura.

Gattò di mandorle.

Spellerai due libre di mandorle dolci, due dozzine delle amare, le pesterai ben fine, aspergendole di tanto in tanto con un poco di chiaro d' ovo, poscia ci unirai, libbre due di zucchero ottimo fiorettato, e seguiterai a pestare, dipoi ci nnirai 32 rossi d' ovi, e mescolerai tutto benissimo; batterai le chiara d' ovi ben bene alla fiocca, le unirai alla composizione sempre bene mescolando; verserai la stessa in una stampa di rame unta di butiro chiarificato, la farai cuocere ad un forno temperato per circa due ore, dipoi la sformerai; adattando la forma nel piatto proprio con salvietta al disotto e lo servirai freddo.

Pel Riposto e Desserts, mi riporto agli antecedenti, ti parlerò solo del

Gelato di castagne.

Prendi libbre tre di castagne pulite, e cotte in acqua, le pesterai ben fine, e le condirai con mezz' oncia di cannella in polvere, e vainiglia, e dopo scioglierai con quattro libbre e mezzo di giulebbe cotto al ripetuto punto; passerai tutto per setaccio, e così porrai in neve.

Piattini di dolci.

Biscottini alla moda.

Sciropperai una libbra di zucchero, e bene confezionata ci unirai once quattro di butiro, sei torli d' ovi, una chiara montata alla fiocca, un' oncia d'anisi ben puliti, ed una libbra di fior di farina; impasterai tutto bene, e la farai fer-

mentare per qualche ora, li ridurrai in tanti lunghi biscottini, li quali li disporrai sopra fogli di carta, li polverizzerai di zucchero, e li farai cuocere a giusto forno.

Biscotti alla dama.

Prendi dodici chiara d'ovi, e nove torli di essi li batterai benissimo, e l'impasterai con una libbra di fior di farina, un'altra di zucchero, once quattro di butiro, oncia una di lievito, ed un'oncia di cannella, e pochi coriandri in polvere; fatta questa pasta la lascerai fermentare per ore due, e più, e poi farai delle cassettine di carta in dove ci porrai della pasta, li farai cuocere al forno e li servirai con naspro, o senza.

Per la bevanda del caffè vedi il *cap. IX*.

29 Marzo - Mercoledì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso al *culì* di pomidoro. Broccoli al sugo di limone, ed oglio. Ordura di tagliolini. Scorfani in umido. Granata di pesce al bagno-maria. Ovi alla salsa di spinaci. Gobbi alla besciamella. Pozzetti di amore.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due piattini di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due d'alici salate, due d'olive, due di peparoli, due di capperoni, due di melinsane in aceto, due piattini di castagne, due di selleri, due di portogalli; due di pera, due di uva passa, due di fichi secchi, due di noci, due di pignoli, due bottiglie di Bordò, due piattini di dolci, cioè, uno di pane di Spagna, e l'altro di mirenghe semplici, una bottiglia di rosolio, gelato di latte, e caffè, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di riso al culì di pomidoro.

Pulirai e laverai benissimo libbre tre e mezzo di ottimo riso, lo asciugherai, e quindi lo farai cuocere in brodo al butiro, vedi il *cap. V.* §. *4.* quando il riso sarà cotto per metà allora ci unirai il brodo di pomidoro che allo stesso capitolo lo vedrai al §. 5. ti avverto che questa zuppa dev' essere brodosa.

Broccoli al sugo di limone ed oglio.

Lesserai uu competente quantitativo di broccoli, ne prenderai le sole cime, cotte al punto le porrai in zuppiera con poca acqua bollente, del sale, succo di limone, del pepe, e moltissimo oglio, le ravvolgerai benissimo, e caldissimi si serviranno.

Ordura di tagliolini.

Farai la pasta de' tagliolini con mezzo rotolo, ovvero once 16 di fior di farina, vedi il magistero *cap. IV.* §. *8.* li lesserai appena, e li sgocciolerai benissimo, li porrai in una casseruola, con once sei di grattugiato parmegiano, o caciocavallo, e dieci torli d' ovi bene battuti, passerai la casseruola sulla fornella, rivoltandoli bene ma diligentemente, per fare entrare in cottura e gli ovi, ed il formaggio, e perchè s' incorporino. Farai sul pancone uno strato di fior di farina, su di esso porrai in tante piccole, e diverse porzioni di quei tagliolini in figura ovale; farai intanto un raguncino di ovi di merluzzo piccioli pezzettini di pesce, delle patelle, de' piccolissimi piselli, de' funghi, delle erbette trite, di questo ne riempirai con moderazione quelle porzioni di tagliolini, e poi ci riporrai degli altri tagliolini al disopra, e con la punta del coltellone a traverso della loro situazione diligentemente le ravvolgerai come tante braciolette; le passerai nel fior di farina, poscia nel battuto d'ovi, e dipoi pel pan-gratto, e finalmente le friggerai con molta attenzione, le farai bene sgocciolare dello strutto, e l'acco-

moderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto asperse di petrosemolo fritto o foglie di selleri.

Scorfani in umido.

Prenderai non più di due scorfani, perchè questo pesce l'è ottimissimo quando è grande, altrimenti non è della economia; li pulirai, e laverai benissimo; farai un trito finissimo di cipolla, la soffriggerai in una casseruola, come più piace, se con oglio, o strutto o ancor butiro, quando la cipolla si è resa bionda la bagnerai con acqua calda, ci porrai delle pomidoro triturate, e farai un brodetto, lo passerai per setaccio ben forte, lo farai bollire condito di sale, e pepe, e del petrosemolo trito, ed in esso ci farai cuocere li scorfani, e sarà questa una ottima entrata, con una guarnizione di cipollette e piccoli pomi di terra, pria lessati.

Granata di pesce al bagno-maria.

Impasterai con ovi battuti e parmegiano grattugiato once sedici di pan-gratto con del sale, e del pepe: questo impasto non dev'essere molto molle; vernicerai di butiro una stampa propria di *latta* col suo coperchio, ed in essa farai una cassa di questa composizione; farai intanto un raguncino di polpettine di pesce, quartini d'ovi duri, piselli, funghi, pezzettini di tartufo, e questo lo legherai con torli d'ovi, della colletta, e butiro; ne riempirai la forma, ci porrai il coverchio della farsa, ed al disopra il coverchio proprio; legherai con spago la forma, e la farai cuocere, o in una marmitta, o casseruola piena d'acqua bollente che chiamasi il bagno-maria; quando sarà cotta, ne toglierai lo spago, ed il coverchio, e rovescerai diligentemente la forma sopra un coperchio di casseruola, ne farai sgocciolare l'acqua, che facilmente vi ci sarà entrata, e con molta attenzione la scivolerai nel piatto proprio versandoci sopra negligentemente uno o due coppini, di brodo di pesce tinto di salsa di pomidoro, e butiro.

Ovi alla salsa di spinaci.

Prendi un buon fascicolo di spinaci, li pulirai, e li les-

serai, quando saranno ben cotti, li sgocciolerai, e li farai raffreddare, li premerai, e ben fini li triturerai, li porrai in una casseruola, con un pezzo di butiro, sale, e pepe; li farai bene incorporare, e poscia li passerai per setaccio; conserverai l'estratto in una casseruola; terrai intanto dell'acqua bollente con dell'aceto, e qualche stilla di sugo di limone, e sale, e quando bolle ci farai cuocere ad uno ad uno 24 ovi, quando saranno cotti li porrai in acqua fresca, li porrai quindi sopra di un panno-lino a prosciugare, ne toglierai tutta la difformità, l'aggiusterai nel piatto proprio, e ci verserai la salsa di spinaci caldissima.

Gobbi alla besciamella.

Prendi dei belli cardoni, li taglierai lunghi un quarto di palmo; toglierai tutti li filamenti, li porrai in acqua fresca con sale, e succo di limone, perchè così s'imbianchiscouo, li lesserai con alquanto butiro, e sale, li sgocciolerai, e li terrai in acqua fresca; farai intanto la

Salsa alla besciamella.

Prendi mezza caraffa di fiore di latte, once quattro di butiro maneggiato con un poco di fior di farina, lo farai insieme bollire con poco sale, e pepe, e lo passerai per setaccio, di questa salsa ne porrai un poco nel fondo del piatto di rame; al disopra ci accomoderai li gobbi bene asciugati, disopra questi ultimi l'altra salsa, ci porrai del parmegiano grattugiato, e del butiro liquefatto, e lo farai prendere un bel colore ad un forno temperato, e così li servirai.

Pozzetti di amore.

Farai la pasta di sfoglio, come al *cap. IV.* §. 2 0 3, taglierai dei tondi di pasta sfoglia grossi come due scudi, e grandi come il fondo di un bicchiere mezzano, taglierai poscia la metà di questi fondi con un taglia-pasta rotondo più piccolo, porrai i cerchi sopra i fondi suddetti, attaccandoli con un poco d'acqua, e porrai a parte le rotelle di mezzo, le quali serviranno per coperchio, li farai cuocere con glas-

sa di zucchero. Nel momento di servire, riempirai li pozzetti di qualunque marmellata, o crema, o composta, coprirai con li pezzetti di mezzo, e così li servirai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Pel Riposto e Desserts farai come li precedenti.

Per li piattini di dolci, cioè, pel pane di Spagna, vedi il giorno 9 marzo, e per le mirenghe semplici, il giorno 2, soltanto ti parlerò del

Gelato di latte, e caffè.

Farai una ben forte decozione di caffè, ne prenderai una caraffa, e ci porrai il competente zucchero, l'unirai con due caraffe di latte, ci scioglierai otto torli d'ovi freschi, tre libbre di giulebbe, tutto unito lo farai cuocere in uno stainato, e quando si sarà addensàto, lo passerai per setaccio, e raffreddato, lo porrai in neve, per mantecare, e quindi indurire o nelle forme, o nello schiumone.

Farai la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

30 Marzo - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di cavoli alla Spagnuola. Maccheroni con parmegiano e butiro. Ordura di cecinelli alla pastarella. Lesso di ragoste alla salsa d'oglio, succo di limone, e petrosemolo. Pasticcetti bruschi di pesce. Ovi alla Lombarda. Selleri al butiro *maniè*. Torta di mela.

Riposto e Desserts.

Due piattini di butiro, e di crostini, due di alici salse, di olive, di peparoli, di capperi, di rafanelli, due di marroni, di pera, di mela, di sorbi, di portogalli, di selleri, di noci, di fichi secchi, di prugne, e ciriegi secchi, due di dolci di biscotti all'africana, di biscotti alla *bugnè*, gelato di cedrato, due bottiglie di Malaga, una di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA

Zuppa di cavoli alla Spagnuola.

Prendi un bel broccolo romano, lo dividerai in otto mazzettini legati, e li lesserai; intaglierai a guisa di grosse olive una rapa, una carota, un bel tartufo, quattro teste di selleri, le lesserai, dopo poco lessate tutte queste erbe, le porrai in una casseruola incorporandole con once sei di butiro, bagnandole con ottimo brodo di pesce, e ci farai bollire ancora dolcemente una cipolletta, con due teste di garofano e del sale; allorchè saranno cotte le erbe ne toglierai la cipolla, farai una *purè* di ceci, porrai questa nel chiaro brodo di pesce, farai le croste di pane brustolite o fritte, le porrai in zuppiera, ci aggiusterai tutte le erbe ben disposte, e quindi ci verserai il brodo.

Maccheroni incaciati con parmegiano, *e butiro.*

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro liquefatto.

Ordura di cecinelli alla pastarella.

Farai la pastarella con once 24 di fior di farina, che impasterai in una casseruola con acqua calda, e quattro chiara d'ovi ben montate, ci porrai un poco di sale, ed un pochin pochino di lievito, e lascerai in riposo ad un luogo caldo; prenderai once 24 di cecinelli *veraci*, li laverai, e li farai sgocciolare in un setaccio, quando bisognerà, li mescerai con la pasterella, e con un cucchiajo ne prenderai le porzioni, e le friggerai in tante pastette con strutto bollentissimo.

Lesso di ragoste al sugo di limone, ed oglio.

Lesserai rotoli quattro di vive ragoste, e dovrian esser quelle non più grande di sedici, in ventiquattro once, dopo cotte le dividerai per metà ne toglierai l' unico intestino

che hanno, e le preparerai tal quale nel piatto tempestate di tritissimo petrosemolo; farai la salsa di succo di limone, ed oglio, che porrai nelle salsiere con del sale, e pepe, e così sarà servito questo lesso.

Pasticcetti bruschi con pesce.

Impasterai libbre due di fior di farina, con quattro chiara d'ovi montate alla fiocca, poco sale, un poco d'oglio ottimo, e mezzo bicchiere di vin di Sciampagna, o altro vino bianco ma secco, ne formerai una pasta tenera, e ne farai le forme de' pasticcetti che riempirai con un raguncino di pesce con piselli, funghi, e tartufi, li coprirai con la stessa pasta ben chiusi all'orlo e li farai cuocere al forno; quindi li sformerai, e li servirai bollenti.

Ovi alla Lombarda.

Lesserai 24 ovi freschi uno per volta in acqua quando bolle, con poco sale, poco aceto, e delle stille di limone, li ritirerai in acqua fresca, e quindi sopra un panno-lino li farai asciugare, dipoi l'accomoderai nel piatto, le polverizzerai ben bene di parmegiano, e butiro liquefatto, e quindi roventerai una pala di ferro, gliela passerai per sopra glassandole così, e ben calde le servirai.

Selleri al butiro maniè.

Prendi 24 torzuti selleri, ne toglierai tutto il disotto, lasciando il torzuto un quarto di palmo, ne toglierai il cattivo, li laverai, e li lesserai per mezza cottura, li sgocciolerai, e li porrai in una casseruola con un poco di brodo di pesce ristretto, con del sale e del pepe, e li farai stufare sopra la cenere calda dandogli così l'altra metà della lor cottura, coprendo la casseruola con un foglio di carta, e sopra il coperchio proprio; momenti pria di servirli, prendi once quattro di butiro, lo maneggerai con un'oncia di fior di farina, lo porrai nella casseruola, e questa sulla fornella movendo sempre col manico, finchè si leghi ed entri in cottura la salsa, e così l'accomoderai nel piatto, o con sugo di limone, o con un filetto d'aceto bianco.

Torta di mela.

Farai la pasta frolla con once 16 di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 1. porrai la pasta nella tortiera proporzionata, e la riempirai con rotoli due di mele dette *genovesi* siroppate a pezzettini con once 24 di zucchero, ci farai il coperchio della pasta medesima con qualche lavoretto di sopra a basso rilievo, la farai cuocere al forno o sotto al fornello; la sformerai, la polverizzerai di zucchero, e la servirai calda.

Per la pratica del Riposto e Desserts farai come gli altri meno per il gelato, li biscottini all' africana, e per quelli alla bugné che come cosa nuova te ne farò la descrizione.

Biscottini all' Africana.

Batterai dodici torli d'ovi, dipoi ci batterai una libbra di zucchero fino fiorettato, e batterai tanto che la composizione riducasi quasi bianca, ci rasperai un pochino della corteccia di cedrato, prenderai un foglio di carta, e la piegherai come far vorresti un ventaglio alla chinese, in tutte quelle pieghe, o canaletti porrai un poco della dose, ci porrai il fornello rovente, o con carboni, e saranno cotti quando si staccheranno dalla carta.

Per quelli alla bugné.

Batterai cinque torli d'ovi, con once cinque di zucchero, e dopo ci unirai le cinque chiara d'ovi ben montate alla fiocca, ci mescolerai un' oncia di fior di farina; farai delle cassettine di carta, ci porrai la composizione, le polverizzerai di zucchero, e li farai cuocere a giusta temperatura di calorico, nasprandoli dopo sformati con glassa, o di cioccolata, o di cannella.

Gelato di cedrato, vedi il giorno 16 marzo.

Farai la solita pozione del caffè.

31 Marzo - Venerdì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla rena. Vermicelli incaciati con sugo di pesce. Ordura di braciolette di pesce. Cefali alla matelotta. Granata di erbe con riso. Ovi in cassettine di pane. Broccoli alla salsa *Turné*. Crema di menta.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Piattini di butiro; piattini di crostini, piattini d'ovi di tonno, piattini d'ostriche di Taranto in salsa, piattini d'olive, piattini di capperi, piattini di peparoli, piattini di rafanelli, piattini di castagne, piattini di selleri, piattini di pera, piattini di mela, piattini di noci, piattini di pignoli, piattini di fichi, due piattini di dolci uno di mirenghe ripiene, e l'altro di tortelli amaricanti, gelato di pistacchi, due bottiglie di Madera, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla rena.

Prendi once quattro di mandorle dolci, le spellerai, le pesterai ben fine bagnando con poco brodo di pesce, ci pesterai ancora once sedici di polpa di pesce scorfano ben cotto, dipoi ci pesterai la mollica di pane in otto once spungata in brodo di pesce; quando avrai fatto un sol pesto, lo scioglierai con brodo di pesce ristrettissimo, e ci scioglierai ancora sei torli d'ovi duri, questo ristretto brodo lo porrai in altro brodo di pesce fatto precedentemente, vedi il *cap. V.* §. 2. e ce ne porrai tanto quanto basti per la solita zuppiera; passerai tutto questo brodo per un setaccio lasco, lo riporrai in una proporzionata marmitta, e questa chiusa la farai riscaldare in un'altra al bagno-maria con acqua bollente, farai quindi le croste di pane, o bruscate o a dadi fritti, li porrai in zuppiera, e ci verserai il brodo.

Vermicelli incaciati al sugo di pesce.

Lesserai un rotolo e mezzo ovvero libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li framezzerai con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di pesce ristretto passato.

Ordura di braciolette di pesce.

Prendi 32 once di polpa di pesce merluzzo, o pur di cefalo, o di palamido, o di schettoni, la pesterai benissimo, con once quattro di polpa di pane spungato nell' acqua, e premuta, separatamente pesterai once quattro di piselli freschi scorzati, ma pria lessati con once quattro di funghi ancor lessati, ci pesterai un bel tartufo ben pulito, del sale, e del pepe, unirai tutto insieme, e ne formerai un sol pesto; lo passerai per setaccio, unendoci all'estratto sei torli d'ovi, e laddove ci bisognassero più torli d' ovi ce li porrai; ne formerai tante giuste braciolette, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, dipoi l'ingranirai di pan-gratto, e con sugna le friggerai di bel biondo colore, l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Cefalo alla matelotta.

Farai soffriggere una trita cipolla con once sei di fresco butiro, divenuta bionda ci porrai o delle pomidoro fresche, o di quelle secche spungate, e peste, assieme con pochi passi meno li semi, un grano di capperini, ed un grano d'olive nere peste, ancora li nocciuoli, porrai questo pesto nella casseruola, e lo scioglierai soffriggendo con una caraffa di Bordò rosso, o con vino rosso generoso, cotto che tutto sarà, ci farai cuocere rotoli tre di cefali ben puliti, e lavati, e quando saranno cotti li toglierai diligentemente, li riporrai in una casseruola piatta, passerai quel brodo per setaccio, ed il suo estratto lo porrai in quella casseruola del pesce, e caldo lo servirai.

Granata di erbe con riso al bagno-maria.

Terrai pronti tutte queste seguenti erbe, e radici, come

quartini di pastinache, filetti di rape, quartini di selleri, quartini di rafanelli, e bianchi e rossi, quartini di carciofi, tutte ben lessate e sgocciolate; le medesime le disporrai con simmetria in una stampa di *latta* una appresso dell'altra in modo da formare una fodera, frattanto lesserai con butiro once 16 di ottimo riso, lo legherai con provola grattugiata e battuto d'ovi, con del sale, e del pepe, lo farai raffreddare, e con diligenza molta farai in quella stampa un'altra contro fodera precisamente attaccata alle erbe; terrai pronto un raguncino di funghi, piselli, filettini di tartufi, patelle lessate, punte di sparagi, quartini d'ovi duri, quartini di carciofi legati con butiro, salsa di pomidoro, torli d'ovi, ed un poco di colletta, mescolerai tutto benissimo, e ne riempirai la forma, porrai appresso l'altro riso, dipoi le altre erbe e finalmente il coperchio proprio; legherai la forma con spago, e la farai cuocere al bagno-maria; quando sarà cotta la toglierai dall'acqua bollente, la rivolterai sopra di un coperchio di casseruola, ne farai uscire l'acqua, che ci sarà entrata e diligentemente la scivolerai nel piatto proprio, mettendoci un poco di salsa di pomidoro.

Ovi in cassettine di pane.

Prendi de'pagnottini di pane, perchè questi sono più mollicosi, ne farai 24 fette ma spesse, le contornerai a tuo piacere, o ovali, o ottangolari, o bislunghe, le vuoterai, formandone tanti scatolini, li friggerai con strutto ben bollente; frattanto porrai in una casseruola once sei di butiro, ed il battuto di numero 20 ovi, porrai la casseruola sulla fornella e con mescola di legno volterai, ci porrai ancora mezza caraffa di fior di latte, del sale, del pepe, e moverai sempre la casseruola, quando vedi che tutto siasi addensato come un pan-gratto ne riempirai quelle cassettine, e così le servirai.

Broccoli alla salsa turné.

Porrai in una casseruola once sei di ottimo butiro, un poco di sugo di pesce ben colato, e di sostanza, un pochino di fior di farina, del sale e del pepe, farai stringere sul foco dolcemente, ci porrai once due di piccolissimi capperini ed un buon succo di limone; lesserai due o tre broccoli roma-

ni li sgocciolerai, e li ridurrai in cimette, l'accomoderai caldi nel piatto proprio e ci verserai sopra la descritta salsa ben calda.

Crema di menta.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte; per darti la proporzione pel suo magistero, vedi il *cap. VI. §. 6.* e così farai.

Riposto e Desserts.

Farai l' apparecchio come gli altri.

Mirenghe ripiene.

Farai la composizione come il giorno 29 marzo, e quando sarai per riunire le due metà diligentemente ci porrai un poco di marmellata, o di cedro, o di amarene, le riunirai, e le farai appena asciugare al forno caldo sopra fogli di carta.

Tortelli amaricanti.

Lesserai una libbra di mandorle amare, le spellerai, e le farai asciugare, o nella stufa, o nel forno, o sotto al fornello, le pesterai con once dodici di zucchero e per un setaccio di mezza pasta passerai, ed impasterai con due chiara d' ovi montate alla fiocca, ed un' altra libbra di zucchero fiorettato; e se quando questa pasta la taglierai col coltello attaccasse, ci porrai altro poco di zucchero fiorettato, seguitando a maneggiare con le mani bagnate nel bianco d' ovo, allora ne formerai tanti tortellini, li disporrai sopra fogli di carta, e questi sopra de' fogli di rame, e così li farai cuocere al forno, e quindi l' accomoderai nel piattino proprio con carta arricciata sotto.

Gelato di pistacchio.

Spellerai una libbra e mezzo di pistacchi, li pesterai ben fini, e li scioglierai con un bicchiere e mezzo d'acqua, di-

poi sciropperai tre libbre e mezzo di zucchero al terzo punto di cottura, vedi il *cap. VII. §. 3.* mescolerai insieme con la raspatura di una corteccia di cedrato, passerai per setaccio, e lo porrai in una sorbettiera a rinfrescare in un tinello d'acqua, e quindi porrai in neve come gli altri.

Farai la solita bevanda del caffè.

1 Aprile - Sabato.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di latte alla Lombarda. Broccoli di rape all' oglio con le alici salse. Ordura di foglie di borragini di magro. Lesso di spinola con salsa alla majonese. Pasticcio d'alici con pasta brisè. Ruladine di cappucce farsite al latte. Frittatine farsite con mozzarella alla salsa di pomidoro. Uffelle all' Italiana.

Riposto e Desserts.

Due piattini di butiro, altri due di crostini, due d'alici salate, due d' olive, due di peparoli, due di capperi, due di rafanelli, due bottiglie del Reno vino di Germania, due piattini di castagne arrosto, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di noci, due di uva passa, due di fichi secchi, due di mandorle brustolite, due di finocchi. Per gelato schiuma di cioccolata, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di biscottini di confetture, un altro di biscottini di cioccolata, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di latte alla Lombarda.

Farai delle fettoline di pane, le bruscherai all'aria del forno, le preparerai in zuppiera frammezzandole con parmegiano grattugiato; dipoi un quarto d' ora prima di servirla farai bollire per mezzo quarto d'ora tre caraffe di latte di vacca, con once otto di butiro, ci scioglierai fuori della fornel-

la otto torli d'ovi bene battuti, li farai entrare in cottura rivoltandoli con la mescola appena appena sul calorico della fornella e così verserai il latte nella zuppiera.

Broccoli di rape all' oglio con le alici salse.

Prenderai le sole cimette di un quantitativo di broccoli di rape, le laverai, e poscia le rilaverai con acqua bollente, anzi ci farai dare qualche bollo; frattanto farai soffriggere in una casseruola dell' ottimo oglio con once quattro d'alici salate ben pulite, e spinate, e liquefatte ci rivolgerai li broccoli di rape ben sgocciolati, cotti che saranno li porrai in zuppiera, e così li servirai.

Ordura di foglie di borraggini, di magro.

Prendi dalle borraggini le foglie più grandi lasciandoci li stipiti, le netterai, e le laverai con acqua bollente, le sgocciolerai, e le porrai in sale perchè divenghino flosce; frattanto farai una farsa di polpettine di pesce, queste le triturerai finissimo con capperini, petrosemolo, ed alici salate, e ne formerai una composizione; prendi quelle foglie le laverai con acqua fresca, l'asciugherai ed in una di esse ci porrai della farsa coprendola con un' altra foglia uguale, le passerai in una pastarella velatissima, e le friggerai o con strutto, o con oglio bollentissimo.

Lesso di spinola con salsa alla majonese.

Prendi, o una, o due spinole di rotoli tre, le sgargerai, le squamerai, le netterai di tutto, e le laverai, dipoi le bollirai in acqua con aceto, fette di limone, portogallo, teste di garofani, stecchetta di cannella, foglie di lauro, cimette di rosmarino e del sale; quando saranno ben cotte, con diligenza le sgocciolerai, l'aggiusterai nel piatto proprio servendole con la salsa alla majonese nelle salsiere, che farai così.

Salsa alla majonese.

Prendi numero dodici torli d'ovi freschi, li batterai col

battitore, finchè si rendono spumosi, e quasi bianchi, ci verserai interpolatamente circa once due di oglio il più perfetto, e poche stille di succo di limone, e divenuta così spumosa la salsa la porrai nelle salsiere.

Pasticcio d' alici con pasta brisé

Farai la pasta brisé, giusta il *cap. IV. §. 4.* la distenderai, o tonda, o ovale siccome più ti piace, non la farai più spessa di un dito, ma che sia tutta uguale altrimenti facendo, quel lato che sarà più sottile si lacererà; ne formerai una cassa pizzicando con le dita le connessure, ci farai un fogliame all' intorno della pasta medesima, che farai attaccare con battuto d' ovi; frattanto porrai in una casseruola un buon pezzo di butiro, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, per chi piace, delle fettoline di tartufo, dei prugnoli, o funghi, sieno freschi sieno secchi, tutto trito, farai soffriggere, bagnerai di tanto in tanto con un bicchiere di Sciampagna; dipoi passerai per setaccio quattro o cinque alici salse, e quell' estratto lo porrai nella casseruola, e lo rivolterai bene, quando questo condimento sarà quasi freddo, lo porrai nel pasticcio, intersecandoci delle grosse alici ben pulite, e spinate; al disopra ci porrai due, o tre fette di limone scorzate, due, o tre foglie di lauro ed una fetta di lardo, ci farai il coperchio della pasta medesima, che farai bene attaccare con l' altra lasciandoci un buco, che ci formerai un camminetto a guisa di un tubo della stessa pasta, che rivestirai di carta; vernicerai il pasticcio di battuto d' ovi, e lo farai cuocere al forno di bel colore per un' ora più, o meno; dipoi con massima diligenza con la punta di un coltello taglierai intorno il coperchio di pasta, e scoprirai il pasticcio, ne toglierai la fetta di lardo, le foglie di lauro, le fette di limone, ci porrai una salsa di frutti di mare, che ne prenderai alla rinfusa, li lesserai, ne toglierai li gusci, li laverai, e li frutti li porrai in una casseruola, con un trito finissimo di capperini, petrosemolo e tartufi; ci porrai un pezzettino di butiro e farai cuocere, quindi ci porrai poco sugo di limone, e verserai nel pasticcio; ci riporrai il coverchio di pasta togliendone il camminetto di carta e potrai servirlo, o caldo, o freddo nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Ruladine di cappucce farsite di riso al latte, ovvero braciolette di cappucce.

Prendi due ottime cappucce, che sieno di quelle tonde e bianche, ne toglierai tutte le foglie verdi, e ne toglierai lo sterpo; le porrai a lessare in un proporzionato ricipiente, ma non debbano cuocersi, quanto tutte le foglie divenghino flosce, e maneggiabbili; le toglierai, e ne taglierai tutte le foglie togliendone il particolare stipite di ciascuna, e le farai raffreddare; frattanto lesserai once venti di ottimo riso, e dopo cotto lo condirai con battuto d'ovi, parmegiano grattugiato, del sale, del pepe e di un trito di tartufi, con questo ne riempirai quelle foglie di cappuccia, che ravvolgerai a ruladine, ovvero a braciolette; le stesse le farai cuocere nel latte, con un pezzo di butiro, quando saran cotte, e le dovrai servire, accomoderai nel piatto proprio le braciolette, ed in quel latte ci scioglierai cinque, o sei torli d'ovi, gli farai entrare in cottura, e finalmente verserai questa salsa sopra le braciolette.

Frittatine farsite di mozzarella con salsa di pomidoro, ovvero un gattò d' ovi a mille foglie farsito brusco.

Batterai ben bene 24 ovi freschi; prendi la padella e precisamente quella che abbia il fondo della uguale dimensione del piatto proprio nel quale dovrai servire, ci porrai un pochino di sugna, la farai fumare, cercando di verniciare tutta la padella; quando sarà fumante ci porrai con un coppino tanto di battuto d'ovi per quanto faccia la forma del setto della padella, e con diligenza somma girando il manico della stessa farai cuocere quella velata frittatina; dipoi con la punta del coltellone la staccherai, e con un colpo la rivolterai sul pancone, accomodandola poi tutta in piano, e così farai per quanto hai di battuto d'ovi; porrai nel piatto proprio una frittatina, e sopra un suolo di diafene fettoline di mozzarella, con un poco di salsa di pomidoro, e così intersecherai tutte le frittatine, formato così il gattò, porrai il piatto sopra di una fornella calda, e sopra il fornello con poco foco per fare quasi liquefare la mozzarella, ed attaccarsi le due materie insieme; quando vedi es-

sere perfezionato il gattò, ci verserai la salsa di pomidoro, e lo servirai.

Uffelle all' Italiana.

Farai la pasta di sfoglio, vedi al *cap. IV.* §. 2. la distenderai spessa due scudi; ne taglierai col coltello infuocato tanti quadretti, nel mezzo ci porrai una marmellata di frutti a piacere, o della crema, o ricotta, bagnerai all'orlo la pasta, rivolgendo sopra la metà attaccando bene l'estremità, formandone un libricciolo, li farai cuocere al forno, e quindi li glasserai di zucchero.

La pratica ed apparecchio del Riposto e Desserts farai come tutti gli altri precedenti; ti dirò soltanto pel sorbetto, e per li dolci.

Pel sorbetto di cioccolata, vedi il giorno 20 marzo.
Biscottini di confetture, vedi il giorno 3 marzo.
Biscottini di cioccolata, vedi il giorno 11 marzo.

2 Aprile - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di piselli fini. Maccheroni con parmegiano, e butiro. Ordura di pagnottine brusche. Seppie in umido con cipollette. Granada di filetti di triglie. Ovi alla neve. Lattughe alla dama. Crema a torroncino.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due bottiglie di Borgogna rosso vino di Francia, due piattini di butiro, due di crostini, due di tarantello, due d'olive, due di capperini, due di peparoli, due di melinsane in aceto, due di rafanelli, una bottiglia di rosolio, due piattini di castagne arrosto, due di mela, due di pera, due di noci, due di fichi secchi, due di uva passa, due misti di prugne, pere, e ciriegi secchi; due di selleri gelato alla Veneziana, due piattini di dolci, cioè,

biscottini à la Saint-Cloud, Marzapani in laccio d'amore. Bevanda del caffè.

PRATICA.

Zuppa di piselli fini.

Farai pria il brodo di magro, ovvero di pesce, come vedi al *cap. V. §. 2.* frattanto porrai in una casseruola un pezzetto di butiro, una cipolletta, e petrosemolo trito, dipoi passerai per setaccio due alici salse, e questo estratto lo scioglierai nella casseruola, ma fuori del foco, quindi ci porrai once sedici di piselli freschi fini scorzati, una cipolletta intera, due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, e poco sale; porrai la casseruola sulla fornella, bagnerai con brodo di pesce, facendo dolcemente bollire, quando saranno cotti, ne toglierai la cipolletta, li garofani, ed il mazzetto, disgrasserai; disporrai le fette di pane brustolite nella zuppiera, ci porrai disopra li piselli, e quindi ci verserai il brodo già fatto.

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro liquefatto.

Ordura di pagnottine brusche.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV. §. 6.* dopo di averla bene fatigata ne farai tante pagnottine ripiene di mozzarella, le quali le potrai cuocere o al forno, o alla padella; quando saranno bene asciugate dal grascio, le porrai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Seppie in umido con cipollette.

Prendi rotoli quattro di seppie vive, che non sieno molto grandi, diligentemente ne toglierai gli artigli non facendo lacerare il fiele, in caso diverso sei morto perchè tutto si annerisce, e questo lo staccherai pianin pianino, dai corpi

delle seppie ne toglierai quell' osso (*il quale ben pulito è ottimo nelle gabbie de' canarj, e polverizzato, è buono per pulire argenti*) ne farai tanti giusti pezzetti, come degli artigli, laverai tutto immense volte e farai sgocciolare; frattanto farai un trito di cipolla finissimo, la farai soffriggere, o con oglio, o con sugna, e divenuta bionda la cipolla la bagnerai con acqua tiepida, ci porrai un poco di petrosemolo trito, e quindi ci porrai le seppie, facendole cuocere dolcemente, e così le servirai. A questa *entrata* potrai ancor volendo aggiungerci dei passi, pignoli, olive, capperini funghi ec.

Granada di filetti di triglie.

Prendi rotoli due di belle, e fresche triglie, dovrebbero essere non più di sedici, e tutto al più diciotto perchè se più sarebbero molto piccole, le squamerai, taglierai loro la testa, e la coda, e diligentemente le divideraì per metà per lungo togliendone tutte le spine, le laverai, e le porrai a sgocciolare; quindi porrai in una casseruola, un poco d'oglio, o butiro, una cipolla, del petrosemolo, una scalogna, tutto trito, e farai soffriggere, dipoi passerai per setaccio, due, o tre alici salate, e l'estratto lo porrai nella casseruola medesima, ci porrai del sale, del pepe, ed un pochino di raspatura di noce moscata; porrai in un altro vase quei filetti di triglie a marinare con questa salsa; dipoi prendi una casseruola proporzionata per formare quest' *Antré*; vernicerai di butiro la casseruola, e la vestirai con fodera di carta; nel fondo ci farai un grazioso disegno di filettini di pastinache, di carote, di tartufi, funghi e delle cimette di lattughe cotte, e premute; ci porrai intorno quei filetti di triglie, e nel mezzo ci porrai una farsa di pesce fatta così; prendi la polpa, o di cefalo, o merluzzo, o palombo, o palamido la triturerai finissimo, ci mescolerai un trito di erbette, funghi tartufi, piselli, un poco di butiro, del sale, e del pepe, e dei torli d'ovi, per darci una liga, lasciandoci un buco in mezzo nel quale ci porrai un ripieno di frutti di mare, coprirai il disopra con la farsa medesima che vadi tutta bene uguale, ci farai un altro coperchio delle primiere erbette, radici, ec. come il fondo, l'altra carta, e farai cuocere questa casseruola al bagno-maria, cioè, in un' altra

casseruola con acqua bollente; cotta, diligentemente la sformerai, ne toglierai la carta ed adattandola nel piatto proprio la servirai.

Ovi alla neve.

Prendi numero 24 ovi, li farai cuocere ad uno per volta in una piccola casseruola con acqua, sale, e poco aceto, appena cotti li porrai in un setaccio a sgocciolare; porrai in un'altra casseruola una caraffa di latte, e mezza di fior di latte, una corteccia di limone, una stecchetta di cannella, once due di zucchero, ed una idea di sale, e farai bollire dolcemente; frattanto batterai alla fiocca quattro chiara d'ovi, che porrai a poco la volta nel latte, togliendone pria la cannella, e la corteccia, dipoi ci unirai ancora li torli d'ovi battuti; accomoderai gli ovi già cotti nel piatto proprio versandoci la salsa bollente, passandola pria per un largo setaccio.

Lattughe alla dama.

Prendi delle lattughe così dette *incappucciate* che dai Toscani chiamasi lattuga *cappuccina* ne prenderai quel quantitativo che ti basterà, ne toglierai tutto il cattivo, e le laverai benissimo le prollesserai all'acqua bollente, e quindi le passerai nell'acqua fresca; le porrai sopra di un pannolino, l'aprirai, e ne toglierai il cuoretto di mezzo; farai quindi una farsa, o di riso alla parmegiana, o di un battuto di polpa di pesce condito con erbette, olive capperini, tartufi, funghi e pignoli tutto trito, o con provola grattugiata rammassata con battuto d'ovi; di una di queste farse ne riempirai le lattughe, le riunirai, le legherai ben bene; le porrai in una casseruola con sotto delle fettoline di lardo, e di tarantello ma di quello grascio, qualche fetta di cipolla, e di carote, del sale, del pepe, e due o tre garofani; ripeterai lo stesso sopra, ci porrai un poco di brodo di pesce, coprirai la casseruola con carta, e quindi col coperchio proprio; porrai la casseruola sulla fornella con poco foco sotto, e sopra, e lentamente farai cuocere; quando son cotte, le servirai, togliendone lo spago spuntandogli la punta difforme, le accomoderai nel piatto proprio senza umi-

do alcuno con una guarnizione di crostini fritti tagliati a forma di creste di polli.

Crema a torroncino.

Per questa, vedi il *cap. VI. §. 4.*
La manovra del Riposto e Desserts, l'è come diffusamente ho detto per li precedenti, spiegherò pel gelato alla Veneziana, e per li piattini di dolci, biscottini à la Saint-Cloud, e li Marzapani in laccio d'amore.

Gelato alla Veneziana.

Questo gelato è di cannella rossa, meno che si ci pone un poco di spirito di vino, in modo che gli dia un poco di senso in bocca, che se è molto non si congelerà; sicchè vedi il giorno quattro marzo, meno li pignoli. Per li biscottini a la Saint-Cloud vedi il giorno 12 marzo.
Marzapani in laccio d'amore, vedi il giorno 2 marzo.
Per la bevanda del caffè, vedi *cap. IX.*

5 Aprile - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso al latte di mandorle. Minestra di torzelle all'oglio. Cotelette di cefalo alla Tartara. Pasticcetti di pesce alla Bourbon. Tartufi al vino di Sciampagna. Ovial zeffire. Cipolle alla parmegiana. Torta di ricotta.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due bottiglie di Rivesalto rosso vino di Spagna, due piattini di butiro, con due di crostini, due piattini d'alici salate, due di peparoli, due d'olive, due di capperoni, due di cetrioli, e due di rafanelli, due piattini di castagne arrosto, due di mela, due di pera, due di portogalli, due di noci, due di mandorle brustolite, due di fichi secchi, due di uva passa. Gelato d'Imperiale, due

piattini di dolci, uno mandorle à la Polonoise, e l'altro di mostaccioletti semplici.
Bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di riso al latte di mandorle.

Dopo di avere spellate una libra di mandorle dolci con acqua calda, le pesterai ben fine, bagnandole interpolatamente con acqua fresca; le scioglierai con acqua tiepida, ed in tanta quantità per quanto basti da somministrare il brodo per la zuppa, passerai per una salvietta pria bagnata, e premuta; lo porrai in una casseruola, e quando bolle ci porrai un rotolo di riso, poco sale, ed uno stecco di cannella, lo farai cuocere due terzi, che non sia molto brodoso, e lo porrai in zuppiera con un piattino di purissimo zucchero polverizzato, e senza cannella.

Minestra di torzelle all' oglio.

Prendi un quantitativo di torzelle, ne ricaverai le sole cimette con li loro torzuti, le laverai in acqua fresca, e poscia le imbianchirai, ma non in cottura; frattanto farai soffriggere once sei d'alici salate ben pulite, e spinate con once nove di ottimo oglio, e quando le alici si saranno disfatte ci rivolterai le torzelle bene sgocciolate di quell'acqua sostituendoci dell'altra bollente perchè la prima l'è sempre verdastra, e così le servirai in zuppiera.

Cotelette di cefalo alla Tartara.

Prendi rotoli tre di cefali, e per questo piatto son buoni di mezzo rotolo l'uno, sicchè un bel numero *sei*, li netterai benissimo di tutto, e li sfiletterai lungo la schiena, dividendoli in due parti, ne toglierai la cute, e li taglierai in pezzi triangolati a guisa di cotelette, infilzerai in uno di detti angoli una zampa di gambero cotto, marinerai queste cotelette, con sale, pepe, ed oglio, quindi le polverizzerai con del pan-gratto, le farai cuocere sulla gratella di bel colore e le servirai con una salsa di capperi, o di pomidoro; di

capperi, ne prenderai il pesto di once sedici, lo farai scuocere con acqua ed oglio, lo passerai per setaccio ben forte, ci porrai del sale, del pepe, e del sugo di limone, e così porrai nel piatto sotto le cotelette, se di pomidoro, e chi non sa come si fa questa salsa?

Pasticcetti di pesce alla Bourbon.

Farai della pasta brisé, vedi il *cap. IV. §. 4.* la distenderai sottilmente come una sfoglia da tagliolini; quindi poco per volta la ungerai con strutto caldo, ed a mano, a mano la involgerai ben stretta come un bastone fino alla grossezza del polso della mano; (*bada bene mio caro dilettante esecutore di non guardare il tuo polso, perchè potrebbe essere che lo hai tanto delicato, ed allora diverranno li pasticcetti della rotondità di uno scudo, ricordati del polso dell' autore, non che sia di un facchino, ma di quella regolare dimenzione propria, e degna, almeno, che dando un pugno all' avversario vadi questo rotolando*) le taglierai in fette sottili, le riempirai di una farsa di pesce, le coprirai con un altra fetta di pasta, chiuderai bene l' orlo, ed adattandoli in tortiera, verniciandoli di strutto li farai cuocere al forno, accomodandoli poscia nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Tartufi al vino di Sciampagna.

Porrai in una casseruola once quattro di ottimo butiro, due once di oglio perfetto, un grano di petrosemolo, una cipolletta, una scalogna, ed uno spicchio d' aglio (se piace) porrai sulla fornella a soffriggere; dipoi prendi libbre due di pronti tartufi, li scorzerai diligentemente, li fetterai, e li porrai nella casseruola, con del sale, e del pepe; quando saranno ben mischiati, ci spruzzerai un *pizzico* di fior di farina, indi bagnerai con un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, con un poco di *culì* di pesce; farai bollire dolcemente, e consumare la salsa al suo punto, quindi toglierai dalla fornella la casseruola, disgrasserai, e servirai questo *Entremets* con sugo di limone, e crostini fritti al butiro, all' intorno, e sopra.

Ovi al Zeffire.

Prendi 24 ovi freschi (bada mio caro a questo piatto, perchè deve giocare più l' attenzione) aprirai gli ovi, mettendo separatamente li rossi, ma ciascuno in un piattino, tutti li bianchi li batterai alla fiocca, e ben montati giunta alla perfezione, prenderai un cucchiarone d'argento, in esso porrai un poco di quella schiuma, nel mezzo ci porrai un rosso d' ovo, che sia *sano* non *rotto*, disopra ci porrai dell' altra schiuma, che copra il rosso, e leggermente farai scivolare in una padella ove ci sarà dello strutto bollente, e così uno per volta li friggerai di bel biondo colore, l' adatterai nel proprio piatto con salvietta al disotto.

Cipolle alla parmegiana.

Prendi un competente numero di cipollette, le netterai, e con *cava-frutto* le vuoterai, le riempirai di parmegiano grattugiato con battuto d' ovi, e petrosemolo trito, quindi le lesserai, poscia le farinerai, e le friggerai, dipoi l' aggiusterai nel piatto proprio frammezzandole con parmegiano grattugiato, del butiro liquefatto, e sotto al fornello ci farai fare il *brulé*.

Torta di ricotta.

Farai la pasta frolla, vedi il *cap. IV.* §. 1. ne distenderai la tela per sotto e sopra in una tortiera riempiendola con un rotolo di ottima ricotta, che rammasserai ben bene con once dodici di zucchero fino fiorettato, quattro, o cinque torli d'ovi freschi, della raspatura di portogallo e dei pezzettini di zucca candita, ovvero la così detta *cocozzata*, la farai cuocere al forno, e quindi raffreddata la scivolerai nel piatto proprio polverizzandola di zucchero fiorettato.

Riposto e Desserts.

La manovra ossia pratica l'è sempre la stessa come ho detto nella prima decina di questo Libro Primo al quale esattamente ti uniformerai.

Pel gelato d' Imperiale vedi il giorno 3 marzo come il gelato di candito ec.

Per li dolci mandorle à la Polonoise, vedi il giorno 13 marzo, per li mostaccioletti semplici vedi il giorno 16 marzo.

Pel caffè farai come sempre.

4 Aprile - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di santè ai frutti di mare. Vermicelli incaciati con salsa di pomidoro. Lesso di cernia, con salsa di limone, ed oglio. Volò-vant di baccalà alla crema. Cassettine di pane farsite alla salsa di faggioli. Ovi alla sciarmante. Piselli all'erbette con crostini. Crema di rose.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due piattini di butiro, due con crostini, due di alici salate, due di peparoli, due d'olive, due di capperi, due di rafanelli, due bottiglie di Sciampagna, due piattini di castagne, due di mela, due di pera, due di noci, due di mandorle brustolite, due di fichi secchi, ed uva passa, gelato di cannella bianca, due piattini di dolci, uno di pastiglie di cannella, l'altro biscottini au zephir, una bottiglia di rosolio, caffè.

PRATICA.

Zuppa di santè ai frutti di mare.

Farai il brodo di pesce, giusta il *cap. V.* §. 2. ci farai figurare dei filettini di rape, di pastinache, di selleri, e del petrosemolo trito, lesserai un pajo di rotoli di diversi frutti di mare, ne prenderai il frutto ben pulito, e lo conserverai, farai li crostini di pane, o bruscati, o fritti a dadini, li porrai in zuppiera frammezzandoli con li frutti di mare, e ci verserai il brodo.

Vermicelli incaciati con salsa di pomidoro.

Lesserai un rotolo e mezzo di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con parmegiano grattugiato, e

Salsa di pomidoro.

Prendi mezzo rotolo di pomidoro secchi, li lesserai, e li pesterai, quindi li farai bollire con due caraffe d'acqua, ridotte alla metà, passerai per setaccio, raccoglierai l'estratto in una casseruola, lo condirai o con once sei di butiro, o con once quattro di sugna, ci porrai del sale, e del pepe, e farai bollire questa salsa, aggiungendoci un altro poco d'acqua, laddove fosse molto stretta.

Lesso di cernia con salsa di limone, ed oglio.

Prendi, o un bel pezzo di rotoli tre di cernia, o una cernia di rotoli quattro, la netterai delle squame, e delle garge ancora, e ben pulito tutto, ravvolgerai tanto l'uno, che l'altra in un panno-lino proprio e farai bollire con acqua una caraffa d'aceto, del sale, uno stecco di cannella delle teste di garofano, delle fette di limone, e portogallo, e con un mazzettino d'erbe; cotto, lo toglierai con molta diligenza perchè non si *sgranasse*, lo porrai nel piatto proprio con salvietta al disotto, e lo farai servire con salsa di succo di limone, oglio, del sale, e del pepe e petrosemolo trito finissimo nelle salsiere.

Volò-vant di baccalà alla crema.

Farai la pasta sfoglia, come vedi al *cap. IV.* §. 2. o 3. la distenderai non più alta di mezzo dito, col coltello infuocato ne toglierai tutto il difforme, e di questo ne formerai il fondo in una tortiera verniciata di sugna, dipoi taglierai con diligenza delle strisce, con delle quali farai un bordo alla tortiera, che farai cuocere al forno come un canestrino dell'altra pasta sfoglia, la contornerai pure col coltello infuocato, e ne farai un tondo, che separatamente lo farai cuo-

cere, bisognando pel coverchio del tuo Volò-vaut, ovvero del pasticcio di sfoglio; frattanto lesserai un rotolo e mezzo di ottimo baccalà, lo spellerai, lo spinerai, e lo scaglierai; porrai in una casseruola una caraffa di latte, ci porrai due once di butiro, quattro torli d'ovi, appena un gusto di sale, farai bollire dolcemente mescolando sempre, e ci porrai ancora un pochino di fior di farina per darci una piccola ligatura, addensato regolarmente, ci mescolerai il baccalà, con delle stille di succo di limone; cotto che saranno li separati sfogli, farai scivolare nel piatto proprio con salvietta al disotto il canestrino; in esso porrai il baccalà e sopra adatterai pel coverchio il tondo di sfoglio.

Cassettine di pane, farsite alla salsa di fagioli.

Farai dai pagnottoni di pane delle giuste fette quanto da esse vuotandole della *mollica* formerai delle cassettine, che friggerai, o con butiro, o con strutto di bel biondo colore; intanto lesserai dei fagioli secchi, li quali sgocciolati, li condirai con butiro, erbette, e pezzettini di tartufo, e di questi ne riempirai le cassettine di pane, che adatterai nel piatto proprio.

Ovi alla sciarmante.

Farai bollire, e consumare a sciroppo mezza caraffa d'acqua, una corteccia di limone, uno stecco di cannella, e quattro once di zucchero, ne toglierai la corteccia, e la cannella, e ci aggiungerai una caraffa di fiore di latte, togliendo la casseruola dalla fornella, allora ci porrai numero 20 torli d'ovi, li medesimerai benissimo, e quindi verserai la dose nel piatto proprio, che porrai sulla cenere calda, ed al disopra il fornello con discreto foco, e quando sarà cotta la composizione, ci porrai un poco di succo di limone, servendo questo piatto con guarnizione di crostini fritti.

Piselli all' erbette con piccoli sfoglietti.

Dopo di aver ben pulito un rotolo di scorzati piselli fini, li porrai in una casseruola con once quattro di butiro, una

cipolletta trita con petrosemolo, e maggiorana, niente sale, ed un pochino di pepe, li farai cuocere leggermente, bagnandoli di tempo in tempo con brodo di pesce chiaro; cotti li porrai nel piatto proprio con guarnizione di piccolissimi sfoglietti, potendoli questi fare con li frammenti del volò-vant.

Crema di rose.

Farai la crema, come il *cap. VI. §. 5.*
Pel Riposto e Desserts farai come li precedenti. Pel gelato di cannella bianca vedi il giorno 2 marzo come per li dolci pastiglie di cannella vedi il giorno 10 marzo, e per li biscottini au Zephir vedi il giorno 14. marzo.
Pel caffè ne farai la solita bevanda.

5 Aprile - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso al latte di mandorle. Maccheroni incaciati con sugo di pesce. Fritto di palaje. Pasticcio in cassa di palamido. Schiuma di pomi di terra. Ovi alla salsa ascè. Funghi all' oglio. Tortanetti di pasta bugné con amarene.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Piattini di butiro, e crostini di alici salse, ed olive, di peparoli, e capperini, di milinsane in composta, e di rafanelli, piattini di castagne arrosto e di selleri, di mela e di pera, di portogalli, e di uva, di noci, e di fichi secchi, di uva passa, e di prugne secche, due bottiglie di Tinto di Alicante, vino rosso di Spagna, gelato di cannella rossa con li pignoli, due piattini di biscottini di pistacchio, e marzapani di cannella, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di riso al latte di mandorle.

Prendi once sedici di mandorle dolci, le spellerai con acqua bollente, dipoi le pesterai ben fine, e di tanto in tanto ci porrai un cucchiajo d'acqua perchè non diano oglio, quindi scioglierai questo pesto con due caraffe e mezzo d'acqua, passerai per setaccio e porrai il latte di mandorle in una proporzionata casseruola; frattanto dopo di aver bene pulito, e scelto un rotolo e mezzo di riso eguale a libre quattro, lo lesserai in acqua bollente, e giunto, non alla perfetta cottura, lo sgocciolerai, e lo riporrai nel latte di mandorle bollente, nel quale ci avrai posto once due di zuccotto, ed una stecchetta di cannella, e così gli farai dare il termine di sua perfetta cottura rivoltandolo sempre; lo porrai in zuppiera facendolo servire con un pochino di polverizzato zucchero, e poca cannella mista insieme.

Maccheroni incaciati con sugo di pesce.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di pesce.

Fritto di palaje, che in Toscana si chiamano linguattole.

Prendi rotoli tre di palaje, queste non dovrebbero essere più di sei, non meno di quattro, che corrispondono all'eguale peso, cioè, di libbre otto, le sgargerai, le squamerai con diligenza, e le netterai il ventre, le laverai più volte, e le farai asciugare; dipoi le farinerai con fior di farina, e quindi le friggerai di bel biondo colore, le farai asciugare del grascio, e le aggiusterai nel piatto proprio con salvietta al disotto, e fregiate di foglie di petrosemolo fritto, che sembri uno smeraldo.

Pasticcio in cassa di palamido

Farai la pasta *brisé,* vedi il *cap. IV.* §. 4. di questa pasta

ne distenderai la tela spessa mezzo dito, ne farai un tondo pel fondo di una tortiera proporzionata, all' intorno ci farai un bordo della pasta medesima alto quanto una casseruola; intanto prendi rotoli quattro di palamido, riserberai tutta la polpa; di essa, una parte la dividerai in tanti pezzettini, ciascuno, che il suo quadrello sia come la scacchiera del bel gioco a *Dama*, di un'altra ne farai tante fettoline per ravvolgere piccole braciolette, che farai ripiene di erbette, capperini, e tartufo tutto trito, e queste le farai soffriggere appena, con oglio e cipolletta trita, con un mazzettino di erbe, li quadrelli li lesserai appena: dell' altra polpa del palamido la triturerai come da servire per salcicce, questo grossolano trito lo farai marinare (1) in un vase di terra con un altro trito di petrosemolo, maggiorana, tartufi, e magro tarantello, con poco sale, pepe, e succo di limone, ma fresco; quando sarà stato insieme a marinare, per circa un'ora, ne prenderai una porzione, la premerai alquanto, e ne farai un suolo nella forma del pasticcio, e così ci frammezzerai e le braciolette, e li quadrelli; ci farai sopra la covertura della pasta medesima, riponendoci nel punto di mezzo, ma superiormente, un pezzo di ottimo butiro di once quattro con una fetta di limone scorzata; ci lascerai un caminetto perchè possa giocare l' aria, lo vernicerai tutto di battuto d' ovi, e così lo farai cuocere al forno; quando sarà cotto, ne taglierai diligentemente intorno il coperchio di pasta, ne toglierai la fetta di limone, e ci porrai una salsa fatta con capperini pesti, erbette, scotti con acqua, quindi passato per setaccio, condito questo estratto o con oglio, o con butiro, ci porrai un poco di sugo di limone, lo farai bollire alquanto, lo verserai nel pasticcio, ci riporrai il coperchio di pasta, e così lo servirai nel piatto proprio.

Schiuma di pomi di terra.

Prendi rotoli due di pomi di terra ovvero patate, le lesserai benissimo, le spellerai, le pesterai, e quindi ci pesterai ancora once dodici di polpa di pane spungata nel latte, e

(1) Marinare, s' intende stare insieme in fusione, a macerare, a divenire più floscia quella tal cosa, insomma che prende un diverso senso e gusto ec.

premuta, quindi passerai per setaccio; batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, le unirai all'estratto, e quindi ci mescolerai ancora li rossi, ci unirai once otto di parmegiano grattugiato o provola, o caciocavallo, e medesimerai benissimo la composizione; prendi una casseruola la vernicerai di butiro, la ingranirai, con una grana finissima di pan-gratto, ed in essa verserai la composizione, che giunga fino alla metà della casseruola poicchè il dippiù bisogna pel suo gonfiore; al disopra ci porrai dell'altro pan-gratto; e con foco sopra al coverchio, la porrai sulla fornella rovente soltanto, ed un bordo di carboni, e così diligentemente la farai cuocere, cotta, cercherai staccarla con la punta del coltello, e quindi la rovescerai diligentemente nel piatto proprio.

Ovi alla salsa ascè.

Farai 24 ovi duri, li scorzerai, e li dividerai a quartini, frattanto farai la

Salsa ascè.

Prendi due cipolle ben grandi, le triturerai finissimo, le porrai in una casseruola, con un poco di butiro, e le farai soffriggere, ci porrai once due di capperini, e due peparoli in aceto tutto ben triturato, mescolerai, e ci porrai molt'acqua, e farai bollire; ci porrai del sale, e poco pepe; quando tutto sarà disfatto la passerai per setaccio, riponendo l'estratto nella casseruola, per darci il gusto, con un poco di zucchero, e del sugo di limone, la farai riscaldare, e la verserai sugli ovi.

Funghi all'oglio.

Prendi rotoli tre di ottimi funghi, ma che sieno quelli di pioppo, che in Toscana chiamano *pioppini*, e se ti trovassi in quelle parti potrai servirti dei *moreggi* i quali sono ottimissimi perchè son molto polposi, e se fossero di questi ultimi ne bastano rotoli due, ovvero libre cinque, e mezzo; li pulirai delle loro lordure, li laverai più volte con acqua bollente, li premerai e li farai soffriggere con oglio, e petrosemolo trito, ci porrai un pochino d'acqua, e li farai cuo-

cere pronti; li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Tortanetti di pasta bugnè con amarene.

Farai la pasta bugnè, con libre due di fior di farina, e ciò per darti la proporzione di quantità, vedi il suo magistero al *cap. IV.* §. 6. dopo che l'avrai bene fatigata ne formerai tante palle, ci farai un buco nel mezzo, e così formerai li tortanetti, li friggerai con strutto di biondo colore, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto, e nel mezzo di ciascuno di essi ci porrai un poco di conserva d'amarene polverizzandoli con zucchero, e cannella.

Riposto e Desserts.

Farai l'apparecchio come gli altri, circa il gelato di cannella rossa con li pignoli vedi il giorno quattro marzo, come per li dolci, cioè, per li biscottini di pistacchio vedi ancora lo stesso giorno, e per li marzapani di cannella vedi il giorno 14 marzo.

Farai in ultimo la solita decozione di caffè giusta il *cap. IX.*

6 Aprile - Giovedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di rape. Maccheroni di zita al parmegiano, e butiro. Ordura di pastarelle con le alici salate. Pesce solmone alla salsa di capperi. Pasticcetti bruschi, farsiti di frutti di mare. Ovi alla duchessa. Carciofi all'erbette. Crema di limone alla fiocca.

Riposto e Desserts.

Due bottiglie di Soterne bianco, vino di Francia, due piattini di butiro, e due di crostini, due di rafanelli, altri due di tarantello, due di peparoli, di olive, di capperi. Due piattini di castagne arrosto, due di mela, due di pe-

ra, due di portagalli, due di verdure, due di prugna secche, due di noci, due di uva passa, due di fichi secchi, gelato di caffè bianco, due piattini di dolci, uno di biscottini ordinarj, e l'altro di biscottini al cucchiajo, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di rape.

Prendi delle buone rape bianche, che non sieno spinose, le scorzerai, e diligentemente ne formerai tante, come noci moscate, le friggerai nell'oglio oppure le passerai in una casseruola sopra un foco leggiero con un pezzo di butiro, quando saranno divenute color d'oro, le sgocciolerai; quindi le porrai in una marmitta con un mazzetto d'erbe diverse, come, petrosemolo, maggiorana, basilico, un sellero, una pastinaca, e cerfoglio, ed una cipolletta, ci porrai poco sale e due teste di garofani, ci porrai del brodo di pesce, che vedrai al *cap. V.* §. 2., e farai bollire dolcemente; allorchè saranno cotte, toglierai il mazzetto, e la cipolletta, disgrasserai il brodo, farai dei crostini di pane bruscato, o a dadini fritti, li porrai nella zuppiera, e ci verserai il brodo con le rape.

Maccheroni di zita incaciati.

Lesserai libre quattro di maccheroni di zita, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano, ed once otto di butiro liquefatto.

Ordura di pastarelle con le alici salate.

Porrai in una casseruola libre due di fior di farina, ci porrai un pochino di lievito, un poco di sale, e con acqua tiepida impasterai con mescola, portandola come una densa salsa; porrai la casseruola vicino della cenere calda, e la farai fermentare, finchè vedrai, che la superficie si solleva; prendi delle alici salate, le laverai, le spinerai e le dividerai per metà, di ciascuna di detta metà ne farai una pastarella che prenderai con un cucchiajo, e le farai friggere, ben bionde, e così le servirai con tovagliolo al disotto.

Pesce solmone alla salsa di capperi.

Prendi un pesce solmone salato, che per lo più son divisi in due unite metà, lo dissalzerai pria nell' acqua fresca, poscia nella bollente, e finalmente nell' acqua fredda, e bollente contemporaneamente; lo ravvolgerai in un pannolino, e lo lesserai con acqua, una caraffa di vino bianco, delle fette di limone, ed un mazzetto d' erbe; frattanto farai la

Salsa di capperi.

Prendi once dodici di capperini, li laverai, li pesterai, e li porrai in una casseruola con acqua facendoli al foco scuocere, li passerai per setaccio, e quell' estratto lo porrai in una casseruola, con dell' oglio, poco pepe, e succo di limone, lo farai bollire, e quindi verserai questa salsa sopra del pesce solmone che aggiusterai nel piatto proprio regolarmente spilluccato.

Pasticcetti bruschi farsiti di frutti di mare.

Farai la pasta frolla, vedi al *cap. IV.* §. 1. e per la proporzione impasterai libre due di fior di farina; farai li pasticcetti nelle formette di rame, e li riempirai di diversi frutti di mare, che legherai con torli d'ovi, e salsa di pomidoro; li farai cuocere al forno, o sotto al fornello, e li servirai.

Ovi alla Duchessa.

Lesserai numero 24 ovi nell' acqua bollente con un poco d' aceto ad uno ad uno, e cotti li riporrai in una casseruola con acqua fresca; frattanto porrai in una casseruola una caraffa di fior di latte, che nell' Estero chiamasi *foglietta*, ci porrai un' oncia di zucchero in pane, uno stecco di cannella, ed una corteccia di limone, farai bollire, e quando si sarà consumata ovvero ristretta la quarta parte, ne toglierai la cannella, e la corteccia di limone, passerai la salsa pel setaccio, ci porrai quattro, o cinque torli d' ovi, la riporrai nella casseruola, e la farai legare leggermente sulla fornel-

la, farai sgocciolare gli ovi in un setaccio, ne toglierai tutto il difforme, l'aggiusterai nel piatto proprio, e ci verserai la salsa.

Carciofi all' erbette.

Prendi 24 carciofi, ne toglierai tutte le foglie verdi, lasciandoci il torzuto, ne spunterai la punta, e netterai benissimo; li dividerai per metà, e li porrai in una casseruola con acqua fresca, sale, e sugo di limone per non farli annerire, quindi li lesserai, e poscia li farai soffriggere con oglio, ed erbette triturate finissime, come petrosemolo, e poca maggiorana, del sale, e del pepe; quando sarà tutto incorporato, li porrai nel piatto proprio con piccolissimi crostini fritti attorno.

Crema di limone alla fiocca.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi al *cap. VI.* la sua manovra, ed in vece di qualunque altro senso ci porrai della molta raspatura della corteccia di limone per quanto ci dia benissimo il suo sapore; dopo cotta batterai alla fiocca quattro chiara d'ovi, mescolerai nella casseruola la schiuma fuori della fornella, quando avrai tutto medesimato la porrai nel piatto proprio, al disopra ci porrai del zucchero polverizzato, e cannella, e la farai assodare sotto al fornello, e calda la servirai. Se ti piace potrai unire contemporaneamente alla schiuma due prese di rosolio di limone, che ci sta benissimo.

RIPOSTO E DESSERTS.

Farai come gli altri, pel Celato di caffè bianco vedi il giorno 10 marzo, come per li due piattini di dolci, cioè, biscottini ordinarj vedi il giorno suddetto, e per li biscottini al cucchiajo vedi il giorno 20 marzo.

Caffè.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

7. Aprile - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di lenticchie. Pasta minuta a tarallini incaciata con sugo di pesce. Lesso di merluzzo con salsa alla marinara. Volo-vant di riso con braciolette di pesce. Sparagi alla parmegiana. Ovi in trippa alla salsa di pomidoro. Arrosto di spinola. Torta d' amarene.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due piattini di butiro, due piattini di crostini, due piattini d' alici salate, due d' olive, due di peparoli, due di capperini, due di rafanelli, due bottiglie di Cheres bianco, vino di Spagna, due piattini di castagne arrosto, due di selleri, due di portogalli, dne di mela, due di pera, due di mandorle brustolite, due di fichi secchi, due di prugne, ciriege, e pere secche, due di uva passa. Gelato di rose, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di spumette, e l' altro di graffioletti. Bevanda di caffè, vedi il *cap. IX.*

PRATICA.

Zuppa di lenticchie.

Lesserai una misura di ottime lenticchie, ma di quelle bianche; quando saranno mezze cotte le sgocciolerai, e le riporrai in una marmitta con acqua bollente, del sale, pepe petrosemolo triturato grossolano, ed once nove di ottimo oglio, oppure butiro, se piacesse, farai insieme tutto cuocere, e toglierai la marmitta dalla fornella, ne toglierai superficialmente del molto grascio, e farai dei piccolissimi crostinetti di pane fritto, che mescolerai con le lenticchie, e subito porrai tutto nella zuppiera.

Zuppa incaciata con sugo di pesce.

Lesserai libbre quattro della pasta minuta detta a tarallini, o anelletti, la sgocciolerai, e la framezzerai nella zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di pesce.

Lesso di merluzzo con salsa alla marinara.

Prendi rotoli tre di merluzzo, o uno, o due, e non più, li sgargerai, li squamerai, li pulirai le viscere, e li laverai più volte; li ravvolgerai in panno-lino, e li lesserai con molt' acqua, mezza caraffa d' aceto, delle fette di limone, e portogallo, delle foglie di lauro, delle cimette di rosmarino, del sale, ed un mazzetto di diverse erbe, come petrosemolo, cerfoglio, maggiorana, basilico e frattanto farai la

Salsa alla marinara.

Pesterai numero dieci torli d' ovi duri con menta, petrosemolo, e la polpa di una pagnotta spungata in aceto, e premuta; passerai per setaccio, quindi ci porrai del zucchero, poco sale, del pepe, della cannella pesta, e scioglierai la salsa con ottimo aceto bianco, portandola ad una regolare consistenza; toglierai dal brodo il pesce, lo scioglierai dal panno-lino, e bene sgocciolato lo porrai nel piatto proprio servendo la salsa nelle salsiere.

Volo-vant di riso con braciolette di pesce.

Lesserai una libbra, e mezzo di buon riso, quindi lo condirai con once otto di provola grattugiata, e dieci soli torli d' ovi freschi, del sale, del pepe, del petrosemolo trito finissimo, ed once quattro di butiro, lo rivolterai in una casseruola sulla fornella perchè s'incorpori, e poi ne formerai come un cerchio all' orlo del piatto proprio; frattanto farai un competente numero di braciolette di pesce palamido, che ne taglierai la polpa in tante sottilissime fettoline, in ciascuna di esse ci porrai un trito di erbette, capperini, e strutto, le ravvolgerai, le farai soffriggere con sugna, e

poi le bagnerai con salsa di pomidoro, cotte che saranno le porrai nel mezzo del piatto che sarà grazioso col bordo di riso, e così lo servirai.

Sparagi alla parmegiana.

Prendi per lo meno carlini sei di ottimi sparagi, ne prenderai tutto il tenero, e li lesserai, dipoi bene sgocciolati ne formerai tanti mazzettini legati con uno di essi stessi, li ravvolgerai nel fior di farina, poscia nel battuto d'ovi, e quindi li friggerai; dipoi l'accomoderai nel piatto proprio, frammezzandoli con parmegiano grattugiato, e butiro liquefatto, porrai il piatto sotto al fornello, e fatto il *brulé* li servirai.

Ovi in trippa alla salsa di pomidoro.

Lesserai 24 ovi duri, li scorzerai, e li dividerai in quartini; farai la salsa di pomidoro condita con butiro, e la verserai sugli ovi e così saran serviti.

Arrosto di spinola.

Prendi rotoli tre di spinola, la sgargerai gli pulirai il ventre, e laverai; quindi la bagnerai di oglio, e sulla graticola infuocata la farai arrosto bagnandola di oglio, aceto, e sale rivoltandola spesso, e quando sarà ben cotta, la porrai nel piatto proprio con insalata trita al disotto.

Torta d' amarene.

Farai la pasta frolla, giusta il *cap. IV.* §. *1.* levigherai le tele non più spesse di uno scudo in una tortiera, la riempirai con due libbre di conserva d' amarene, ci porrai l' altra tela di sopra, e la farai cuocere al forno, o sotto al fornello, e fredda la scivolerai nel piatto proprio polverizzandola di zucchero.

Pratica pel Riposto. Farai come gli antecedenti, similmente farai pel Desserts, pel gelato di rose, vedi il giorno 11 marzo, per li dolci, vedi il giorno 1 marzo.

Farai la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

8 Aprile - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di ceci, e fittuccine ovvero *laganelle*. Fritto d'alici. Broccoli all'oglio. Ragoste all'Inglese. Polpettine di pesce con piselli, e tartufi. Ovi alla Grand-Mere. Lenticchie all'erbe fine. Croccanda di mandorle.

Riposto, e Desserts.

Pane vino di pasto. Due piattini di butiro, ed altri due con crostini bruscati, due d'alici salate, due di olive, due di capperoni, due di cetrioli, e milinsane in aceto, e due di rafanelli, due bottiglie di Castelnuovo rosso, vino di Francia, due piattini di castagne arrosto, due di selleri, due di mela, due di pera, due di portogalli, due di frutti secchi variati, gelato di cannella bianca, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, marzapani amorosi, e mirenghe. Bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di ceci.

Lesserai una quartarola di ceci, quando saranno cotti, li toglierai da quell'acqua, li porrai in una proporzionata casseruola con acqua bollente, tanto, per quantosia sufficiente di cuocerci libre quattro di fittuccine, oppure così dette *laganelle*, ci porrai dunque once nove d'oglio perfettissimo, molto triturato petrosemolo, del sale, e del pepe, e farai bollire; quindi in questo brodo, e con li ceci farai cuocere le fittuccine, e fatto riposare per momenti, porrai in zuppiera questa zuppa, e la servirai.

Broccoli all' oglio.

Prendi un competente numero di piante di broccoli, ti ser-

virai delle sole cime, e piccoli germoglini, li laverai, e l'imbianchirai (1), farai soffriggere in nna casseruola once nove di ottimo oglio con once quattro di pulite, e spinate alici salate, con qualche spicchio d' aglio, che abbrustolito toglierai; quindi ci rivolgerai li broccoli sgocciolati, e li farai cuocere dolcemente così, e verdi verdi li servirai in zuppiera.

Fritto d' alici.

Prendi rotoli dne, ovvero libbre cinque e mezzo di mezzane alici, ne toglierai le teste, strappandone diligentemente ancora le interiora, le laverai più volte, e le farai bene sgocciolare in un setaccio espressamente; le farinerai con fior di farina, e le friggerai ben bionde, servendole nel piatto proprio con salvietta al disotto, fregiate di petrosemolo, o foglie di selleri, o erba di mare fritta.

Ragoste all' Inglese.

Prendi rotoli quattro, ovvero libbre undici di ragoste, e vorrei che fossero di quelle piccole, non più, e non meno di otto, le lesserai in acqua, e raffreddate, le dividerai per metà, ne toglierai l' intestino che hanno, e toglierai tutto il frutto tanto dalle code, che da tutti gli artigli; frattanto farai soffriggere once quattro d' oglio perfettissimo, ci porrai pochissimi funghi ben puliti, pochi filettini di tartufi, e poche polpe di pomidoro con del petrosemolo trito, ci porrai del sale, e del pepe, e fatta come una salsa, ci porrai a pezzettini tutto il frutto degli artigli, e tutto il frutto che rattrovasi sotto il *crostaceo*, quindi ci porrai tutte le metà delle code, e tutto bene incorporato: porrai nel piatto proprio, disponendo tutte le code simmetricamente al disopra.

Polpettine di pesce con piselli, e tartufi.

Prendi libre quattro di polpa di palamido, o merluzzo, o cefalo, lo netterai della cute, e delle spine, e la pesterai,

(1) Imbianchire, è ben diverso da lessare, perchè imbianchire, s' intende dare pochi bolli, lessare è quando si deve cuocere.

ci unirai ancora la polpa di due pagnotte spungate nell'acqua e premute, ci porrai once otto di provola grattugiata, del sale, del pepe, e del petrosemolo trito, ci porrai una decina di torli d'ovi, e farai una farsa, la passerai per setaccio, e di questo estratto ne formerai le polpettine di una regolare grandezza, le ravvolgerai nel fior di farina, e le farai cuocere in acqua bollente, frattanto porrai in una casseruola della salsa di pomidoro con poco butiro, ci porrai once sedici di scorzati piselli, e dei filettini di tartufi, e quindi ci rivolgerai le polpettine, e così le servirai.

Ovi à la Gran-Mere.

Pesterai ben fino sei torli d'ovi duri con la polpa di una pagnotta spungata nel fior di latte, ci pesterai once due di parmegiano grattugiato; quindi sciogli erai sedici torli d'ovi in una caraffa di fior di latte, con un poco di brodo chiaro di pesce, poco pepe, e raspatura di noce moscata, ci unirai la prima composizione, e tutto riunito passerai due volte per setaccio. Terrai pronte delle stampe di rame, ma di quelle alte, però della capacità di un pasticcetto, e precisamente quelle formette da servire per le *briosce*, vernicerai le stesse di butiro liquefatto, e tanto nel fondo, che all'intorno ci porrai ben disposti dei filettini di pistacchi scorzati; poco prima di servire questo piatto verserai nelle forme la composizione, ed in una casseruola con acqua bollente farai cuocere le formette al bagno-maria; quando saranno cotte le rivolterai nel piatto proprio, e tremolanti le servirai.

Lenticchie all' erbe fine.

Porrai in una casseruola once otto di butiro, una fetta di tarantello ben dissalato, una cipolla novella, una scalogna, uno spicchio d'aglio, petrosemolo, e queste erbe ben triturate farai soffriggere, quindi ci porrai delle lenticchie cotte in acqua, e sgocciolate, ci porrai del sale, e del pepe, farai per poco bollire, ne toglierai il tarantello, e servirai questa *entremets* con un filetto d'aceto.

Croccanda di mandorle.

Spellerai con acqua bollente libbre tre di mandorle dolci, le taglierai a filetti, e le bruscherai bionde, o nel forno, o sotto al fornello, sciropperai libbre tre di zucchero stretto, ci unirai le mandorle, le rivolterai benissimo ed asciugate bene, o ne comporrai una forma in una casseruola formandone una cassa distendendo sollecitamente le mandorle con un limone, oppure ne farai tante formette in quelle de' pasticcetti, o in altre espressamente, e raffreddate le sformerai, e le adatterai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

La pratica pel Riposto e Desserts, sarà come le precedenti; per il gelato di cannella bianca, vedi il giorno 2 marzo; e per li due piattini di dolci, marzapani amorosi, e mirenghe, vedi lo stesso giorno. Farai la solita bevanda di caffè, vedi il *cap. IX*.

9 Aprile - Domenica delle Palme.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di frutti di mare. Vermicelli al butiro, e parmegiano. Ordura di petit-patè di sfoglio farsiti. Lesso di pesce palombo, con salsa ascè. Chenef di riso. Entremets di piselli al butiro. Ovi in cannellon. Zeppole.

Riposto e Desserts.

Due piattini di butiro, e di crostini, due di tarantello, due di peparoli, due d'olive, due di capperoni, due di rafanelli, due bottiglie di Paccaretto bianco, vino di Spagna, gelato di candito, due piattini di dolci, biscottini di confetture, e biscottini à la Saint-Cloud, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

Zuppa di frutti di mare.

Prendi rotoli tre fra vongole, patelle e cannolicchi, li laverai benissimo, poi li lesserai, ne ricaverai il frutto, passerai più volte per setaccio stretto, quel brodo lo porrai in una marmitta con altra acqua, con grana due di selleri, ma tutto il bianco, un grano di petrosemolo, ma le foglie, un grano di cerfoglio, un grano di pastinache, ma pria raspate divise per metà, e toltone lo stelo di mezzo, una cipolla intera, quattro teste di garofani, una stecchetta di cannella, sale, poco pepe, ed una decina di pomidoro fresche, se ne potrai avere, meno il viscido, oppure quattro delle secche triturate, ci porrai once dodici di ottimo butiro, oppure once nove di oglio, farai tutto bollire, e quando tutto si sarà disfatto, passerai per setaccio, riporrai il brodo in una casseruola, e superficialmente lo disgrasserai appena, farai le croste di pane, o bruscate, o a dadini fritti, li porrai in zuppiera frammezzandoci li frutti di mare, e ci verserai il brodo.

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Lesserai a giusta cottura un rotolo e mezzo oppure libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di ottimo butiro liquefatto.

Petit-patè di sfoglio farsiti.

Farai la pasta di sfoglio, vedi il *cap. IV.* §. 2. ne distenderai lo sfoglio alto mezzo dito, e con un taglia-pasta proporzionato, che pria lo infuocherai nella padella con strutto, e con esso ne taglierai tanti pezzi in doppio per quanti *Petit-patè* vorrai fare, ma uno *sì*, e l'altro *nò*, con un altro taglia-pasta più piccolo infuocandolo come disopra ne toglierai il pezzo di mezzo, sicchè il tondo forato lo attaccherai con butiro liquefatto sopra di un altro tondo intero, li porrai in una tortiera, e li farai cuocere, o al forno, o

sotto al fornello, verniciandoli di butiro, come ancora farai cuocere quei piccoli tondi, che ti serviranno di coverchio; farai una farsa, o di pesce, o di frutti di mare, o di mozzarella, battuto d'ovi, e provola grattugiata, e con una di queste cose ne riempirai li *Petit-patè*, ci porrai il piccolo pezzo, e li porrai novellamente nel forno aperto, o sotto al fornello con poco foco, perchè il ripieno rientri in cottura, e si ponga insieme; adatterai una salvietta nel piatto proprio, e disopra a forma di piramide ci accomoderai li *Petit-patè*.

Lesso di pesce palombo con salsa ascè.

Lesserai ravvolto ad un pannolino un pezzo di rotoli tre di pesce palombo, ovvero libbre otto, in un brodo che covra tutto, cioè, una caraffa di aceto bianco, delle fette di limone, e portogallo, delle foglie di lauro, cimette di rosmarino, del sale; cotto che sarà lo riterrai nel brodo medesimo al caldo, ma poco; frattanto farai la

Salsa ascè.

Prendi tre buone cipolle, tre peparoli in aceto, once quattro di capperini, ed un pajo di cetrioli in aceto, triturerai tutto finissimo, e farai bollire in una casseruola con acqua, once tre di ottimo oglio, e quattro fette di limone scorzato; quando tutto sarà disfatto, passerai per setaccio, riscalderai la salsa, la quale osserverai, se è buona di sale, se ci volesse un poco di pepe, e pochi aromi; se non piacesse molto piccante, ci porrai del zucchero, insomma la porterai a quella consistenza, e gusto, che più piacerà; la porrai, o nelle salsiere oppure sopra il pezzo di pesce, che toglierai dal brodo sciolto dal panuo-lino, e lo adatterai nel piatto proprio.

Chenef di riso.

Prendi libbre due di ottimo riso, lo *vedrai* esattamente, lo laverai, lo asciugherai, e quindi lo lesserai con acqua; lo farai cuocere per metà di sua cottura, in pari tempo porrai in un' altra casseruola su di una fornella una caraffa

e mezzo di latte, oppure una foglietta e mezzo; quando il riso è giunto alla metà della cottura, ed il latte bolle, sgocciolerai precocemente il riso, e lo tufferai nel latte, per farlo terminar di cuocere, cotto che sarà, ci mescolerai once otto di provola *secca* grattugiata, ed otto torli d'ovi freschi, e fuori della fornella rivolterai benissimo, altrimenti farai una *frittata*, ci porrai poco sale, e così rivoltando al caldo fuori della fornella (1), farai entrare in cottura la provola, e gli ovi: farai un pavimento sulla tavola di marmo, o sul pancone, di pan-gratto finissimo, e sopra di esso porrai con un cucchiajo da zuppa tante porzioni del riso, su del quale porrai dell'altro pan-gratto, e con la punta del coltello cercherai accomodare quelle difformi porzioni del riso, facendole di figura ovale, interlineandolo sopra per lungo, ed in questo modo friggerai con strutto li chenef, cotti di bel biondo colore graniti, l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Entremets di piselli al butiro.

Prendi un rotolo di piselli teneri, ma scorzati, ovvero due libbre e mezzo, e tre once, l'imbianchirai in acqua con poco sale, dipoi, li porrai in un'altra casseruola, sgocciolati dalla prima acqua, e ci porrai dell'altra bollente, con poco di salsa di pomidoro, perchè l'acqua si colorisca, quando saran cotti ci porrai once quattro di butiro liquefatto, con poco pepe, rivolterai benissimo, facendo bollire per poco col butiro, li porrai nel piatto proprio, appena umidi, ci farai una guarnizione di crostini fritti, e così li servirai.

Ovi in Cannellon.

Farai bollire per un quarto d'ora in una casseruola mezza bottiglia di vino di Malaga, con once otto di zucchero in pane, ed uno stecco di cannella; quindi farai raffreddare aggiungendoci mezzo bicchiere d'acqua, quindici rossi

(1) Quantunque suol dirsi che la spiega è per l'ignorante; mi sia permesso, che io di tanto in tanto segni qualche nota, non ad altro oggetto, per far meglio intendere la cosa (fornella è lo stesso che fornacella).

d'ovi, e cinque chiara, un pochino di sale; passerai due volte per una salvietta pria bagnata, e bene premnta; verserai questa composizione sopra una tortiera imbutirata, farai cuocere ad un forno temperato, che sia ben ferma; quindi la taglierai in filetti, o mostacciolelti, li ravvolgerai in una velatissima pastarella da frittura ben fatta, li farai friggere nello strutto di bel colore, e li servirai glassati di zucchero, con la pala rovente.

Zeppole.

Per fare le zeppole, piatto di rubrica in Napoli per la ricorrenza della giornata, farai con libbre due e mezzo, ed once tre (che corrisponde al rotolo di Napoli) la pasta bugnè, giusta il *cap. IV.* §. 6. fatta questa pasta la porrai sulla tavola di marmo, o sul pancone verniciato d'oglio e rimenerai la pasta, della stessa ne farai tanti tortanetti, non molto piccoli, e li friggerai con strutto bollentissimo, potrai ancora con oglio; appena fatta una piccola crosta li rivolterai, e con un ferro puntuto espressamente, o con un *puntuto* di legno li pungicherai dovendo vuotarsi così, ed allora le *zeppole* saranno ottime, le rivolterai di bel nuovo finchè giunga il loro punto di cottura biondo perfetto; le farai sgocciolare, l'accomoderai nel piatto proprio a piramide; farai un giulebbe strettissimo, ce lo verserai per sopra, e poscia polverizzerai da per tutto di zucchero, e così saranno servite le *zeppole.*

Pel Riposto e Desserts come il solito: pel gelato di candito, vedi il giorno 3 marzo, per li biscottini di confetture, vedi il giorno sudetto, e per quelli *à la Saint-Cloud*, vedi il giorno 12 marzo. Farai la solita bevanda del caffè.

10 Aprile - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di tonninole. Vermicelli all'oglio con alici salate. Pasticcetti bruschi con alici. Lesso di storione. Tartufi alli crostini. Ovi glassati. Selleri al fior di latte. Crema di anisi.

Riposto e Desserts.

Pane vino di pasto. Due piattini di butiro, due di crostini, due d' alici salate, due d' olive, due di capperi, due di peparoli, due di cetrioli, due di rafanelli, due bottiglie di Bordò rosso, vino di Francia, due piattini di castagne arrosto, due di selleri, due di mela, due di pera, due di portogalli, due di fichi secchi, due di pignoli, e noci, due di uva passa, gelato di portogallo, due piattini di dolci, uno di marzapani di cannella, e l' altro di biscottini au zephir, una bottiglia di rosolio, caffè.

PRATICA.

Zuppa di tonninole.

Porrai in una casseruola a soffriggere con oglio due grandi cipolle in fette, delle pastinache ancor così, e delle radici di petrosemolo, e quando sarà tutto ben soffritto, ci porrai per poco ancora rotoli tre di tonninole, ovvero libbre otto, che bagnerai col brodo dello storione, o altro pesce; dopo che si saranno aperte, passerai tutto per setaccio, toglierai le tonninole dalle loro *conchiglie*, e le conserverai, togliendone le *ultime*, e quelle erbe le porrai in una casseruola con altro brodo, e dell' altro oglio a bollire perchè diano maggior gusto; quando tutto si sarà disfatto passerai novellamente per setaccio, ed unirai questo al precedente brodo per bagnare la zuppa; farai dei crostini di pane, o bruscati, o a dadini fritti li porrai in zuppiera versandoci quel brodo, e la servirai.

Vermicelli all' oglio con alici salate.

Lesserai un rotolo e mezzo, ovvero libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li rivolterai in una casseruola ove ci avrai fatto soffriggere once quattro di alici salate ben pulite, e spinate con once otto di ottimo oglio, ed a calor di foco da tanto in tanto li rivolterai perchè venissero tutti sciolti; frattanto ci porrai un poco di petrosemolo triturato finissimo, e così li porrai in zuppiera.

Pasticcetti bruschi con alici.

Farai la pasta per panzerotti, vedi il *cap. IV.* §. 15., farai un soffritto di poca scarola bianca, di capperini, ed olive, del sale, e del pepe; lesserai libbre due d' alici fresche, le spinerai, e ben nettate le unirai con la farsa di scarole, e con essa ne riempirai li pasticcetti li quali li potrai friggere, oppure cotti al forno tutti verniciati, o di butiro, o di sugna, li porrai nel piatto proprio a cupola, e li servirai.

Lesso di storione.

Prendi un bel pezzo di storione di rotoli tre, ovvero libbre otto, lo ravvolgerai in un panno-lino e legato ben stretto (perchè non si sgrani) lo lesserai con acqua, foglie di lauro, un mazzetto d' erbe, delle teste di garofani una stecca di cannella, e quì ti fo osservare la diversità degli altri lessi di pesce in dove ti ho prescritto l' aceto, il vino bianco, le fette d' agrumi, e giacchè ti ho detto di doverti servire del brodo per la zuppa, non ci dovevano far parte queste altre *materie;* quando sarà cotto lo farai raffreddare nel brodo medesimo, quindi lo sgocciolerai, lo scioglierai, e lo porrai nel piatto proprio servendolo con la salsa di succo di limone, molt' oglio, del sale, del pepe, e poco petrosemolo trito, riponendo questa salsa nelle salsiere.

Entremets di tartufi alli crostini.

Spinerai sei alici salate, e ben pulite le farai soffriggere in una casseruola con tre once d'oglio, uno spicchio d'aglio, e poco petrosemolo trito finissimo, dopo ci porrai libbre tre di tartufi, scorzati, e fatti a giuste fette, e rivoltandoli bene ci porrai tre quartini di *caraffa*, ovvero *foglietta* di vino bianco secco (1) col quale farai bene tutto incorporare sopra lento foco; farai dei crostini di pane fritto, li porrai nel piatto proprio, e sopra di essi ci verserai li tartufi, e così li servirai.

(1) Secco s' intende asciutto, non dolce.

Ovi glassate.

Prendi un poco di brodo di pesce chiaro, e sia quello stesso ove hai cotto lo storione, lo porrai in una casseruola che ci scioglierai un poco di salsa di pomidoro, ci porrai del sale, e del pepe, e lo porrai poi nel piatto proprio in dove ci aprirai gli ovi da servire interi, li farai cuocere dolcemente sopra di una fornella soltanto roventata, quando son cotti, porrai in una casseruola mezza *foglietta* ovvero mezza *caraffa* di fiore di latte, ed once due di butiro, ci unirai tre rossi d'ovi freschi, farai questa salsa legare leggermente, e la verserai simmetricamente sopra gli ovi, e più al disopra ci farai una polverata di parmegiano, che farai glassare (1) con una pala rovente, o sotto al fornello infuocato, e così li servirai.

Selleri al fior di latte.

Porrai in una casseruola un bicchiere di fior di latte cioè la quarta parte di una *foglietta* o *caraffa* ci porrai once due di butiro maneggiato con un pochino di fior di farina, poco sale, e pepe, e porrai la piccola casseruola sulla fornella, facendo dolcemente bollire, movendo sempre con una mescola, per far perdere il gusto di farina, indi passerai per setaccio. Prendi 24 belli torzuti selleri, ma che non sieno *spigati,* ne toglierai tutte le foglie verdi, e dure, li taglierai cinque dita da sopra il torzuto, li netterai all'intorno, li laverai, e poscia li lesserai, li sgocciolerai benissimo, li dividerai per metà, e l'aggiusterai nel piatto proprio, tramezzandoci la salsa di fior di latte, ed once otto di parmegiano grattugiato al disopra, ci porrai ancora once quattro di butiro liquefatto; porrai il piatto in un forno leggiero quanto ci dia un bel colore, e poi li servirai.

Crema di ainisi.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI. §. 7.*

(1) Glassare, è lo stesso d'incroscare, farci fare il *brulé,* ingranire, ecc.

Riposto. La pratica è come gli altri, e similmente quella pel Desserts. Pel gelato di portogallo farai come il giorno 1 marzo. Per li piattini di dolci vedi il giorno 14 marzo.

Caffè.

Pel caffè farai secondo il solito *cap. IX.*

11 Aprile - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di piselli all' oglio. Tortiglietti di pasta volgarmente detti *ricci di foretana* con parmegiano e salsa di pomidoro. Lesso di merluzzo con la salsa d' oglio, e sugo di limone. Ordura di pastarelle con baccalà. Entremets di gamberi alla Tedesca con salsa di capperi. Ovi alla mariniera Inglese. Carciofi all' oglio con crostini. Sfoglia di sciroppato.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta di cicorie, insalata cruda di scarola, due piattini di butiro, con due di crostini bruscati, due piattini di tarantello, con due di capperini, due piattini di peparoli, con due di olive, due piattini di cetrioli, con due di milinsane, e due piattini di rafanelli, due bottiglie di Setubal, bianco vino di Portogallo, due piattini di castagne, due di selleri, due di portogalli, due di mela, due di fichi secchi, due di noci, due di uva passa, due di mandorle bruscate, gelato di amarene, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, biscottini di cioccolata, e biscottini di Provenza. Bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di piselli all' oglio.

Farai soffriggere una ventina di cipollette ben pulite in

una casseruola con once otto di ottimo oglio, divenute color d'oro rivoltandole spesso ci porrai due caraffe d'acqua, farai bollire per poco, ci porrai del sale, e poco pepe, quindi ci porrai rotoli due di piselli fini scorzati; frattanto farai sei pagnotte scorzate, e suddivise in dadini fritti, li mescolerai nella casseruola con li piselli, subito verserai nella zuppiera, e servirai.

Tortiglietti di pasta incaciati con salsa di pomidoro.

Lesserai libbre quattro di questa pasta detta *ricci di foretana,* li sgoccioleraì, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e salsa di pomidoro.

Lesso di merluzzo con salsa d'oglio, e limone.

Prendi rotoli tre di uno, o due merluzzi, li sgargerai, squamerai, e pulirai le viscere, li laverai, e li ligherai in panno-lino, li lesserai in acqua con dell'aceto, fette di limone, foglie di lauro, e cimette di rosmarino, del sale e pochi aromi contusi; quando saranno propriamente cotti, li scioglierai, l'aggiusterai nel piatto proprio, facendo servire nelle salsiere l'oglio, succo di limone, sale, pepe, e petrosemolo trito.

Ordura di pastarelle di baccalà.

Porrai in una casseruola libre due di ottimo fior di farina, grana due di lievito, ed impasterai con acqua tiepida; porrai la casseruola al caldo di una fornella perchè bene fermenti, e si sollevi la pasta, la quale dovrà essere come una consistente salsa; frattanto lesserai una libbra e mezzo di ottimo baccalà, lo spinerai, lo spellerai, e lo spillucclierai, e quando la pasta si è bene sollevata ci mescolerai il baccalà e con un cucchiajo da tavola ne prenderai tante porzioni, che friggerai nella padella, o con strutto, o con oglio di bel biondo colore, l'accomoderai nel piatto proprio, e le servirai.

Entremets di gamberi alla Tedesca con salsa di capperi.

Prendi rotoli due di gamberi; ovvero li cosìdetti *mazzacuogni*, li laverai, e li lesserai, ne toglierai tutti i frutti delle code scorzate, e le conserverai in acqua calda; pesterai benissimo tutto il resto, e questo pesto lo porrai in una casseruola con una caraffa e mezzo d'acqua, farai bollire e consumarne il terzo, passerai per setaccio ben forte, riponendo quell' estratto in una casseruola nella quale ci farai scuocere once otto di pestati capperini; passerai ancor questi ben forte per setaccio; porrai la salsa in una casseruola, ci porrai once tre di butiro, del sale, del pepe, e farai dare pochi bolli, accomoderai le code de' gamberi nel piatto proprio, versandoci la salsa con poco succo di limone.

Ovi alla mariniera Inglese.

Lesserai 24 ovi, li scorzerai, e li dividerai per metà; pesterai nel mortajo grana due di menta ben fine; caverai li rossi duri dalle mezze chiara, e li pesterai insieme con la menta, e più ci pesterai la polpa di due pagnotte spungate nell' aceto, e premute, ci porrai once dodici di zucchero fiorettato, ed un poco di cannella ottima pesta, farai una farsa, e di questa ne riempirai le mezze chiara, che accomoderai nel piatto proprio, tutto quello rimasto nel mortajo lo scioglierai con ottimo Rum, che verserai sopra gli ovi, e così li servirai.

Carciofi all' oglio, e petrosemolo con crostini fritti.

Prendi 16 carciofi, ne toglierai le foglie cattive, e le altre dalla punta lasciandoci la parte del torzuto, gli troncherai la punta, e netterai tutto; a misura che ciascuna sarà pulita, la dividerai in quartini, e li gitterai in una casseruola con acqua fresca, sale a sufficienza, e molto succo di limone perchè così s'imbianchiscono; quindi le lesserai appena, e le ritirerai in acqua fresca; intanto farai soffriggere in una casseruola once quattro di ottimo oglio, ci porrai l'estratto di numero due alici salate ben pulite e passate per

setaccio, e quindi ci porrai li quartini de' carciofi sgocciolati con molto petrosemolo trito del sale, e del pepe; li farai terminare di cuocere, li porrai nel piatto proprio e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Sfoglio di sciroppato.

Farai la pasta di sfoglio, giusta il *cap. IV.* §. 2. ne formerai un volo-vant che riempirai di conserva di percoche, lo polverizzerai di zucchero e lo servirai.

Pel Riposto, e Dessert, sarà la pratica come li precedenti, pel gelato di amarene vedi il giorno 5 marzo, per li dolci, biscottini di cioccolatto, e biscottini di Provenza, vedi il giorno 15 marzo.

12 Aprile - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di latte al bagno-maria. Tagliarelli con vongole. Pastarelle di borraggini fritte. Pesce morena al siviero. Pasticcio di pesce con pasta frolla. Funghi all' oglio. Ovi all' Etuvè. Crema di rose.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di selleri, insalata cruda di lattuga incappucciata, due piattini di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due di alici salate, due di olive, due di peparoli, due di capperi, e due di milinsane in aceto, due bottiglie di Sieges, bianco vino di Spagna, due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di fichi secchi, due di uva passa, due di noci, e pignoli, gelato di pistacchio, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di mostaccioletti, ed uno di graffioletti.

Bevanda di caffè.

Zuppa di latte al bagno-maria.

Farai bollire in una casseruola due caraffe di latte, con mezza foglietta di fiore di latte, once quattro di zucchero in pane, uno stecco di cannella, ed un pochino di sale. Lo farai raffreddare, e ci porrai otto rossi d' ovi freschi, e quattro chiare ben battute, mescolerai tutto, e lo passerai due volte per setaccio; porrai quindi questo estratto in un vase di creta, e lo farai cuocere a bagno-maria, cioè, che porrai questo vase in una casseruola con acqua che bolle; quando sarà ben cotto toglierai il vase dall' acqua; frattanto farai bollire un momento, altre due caraffe di latte, con poco zucchero, uno stecco di cannella, ed un' idea di sale. Terrai pronta la zuppiera nella quale porrai delle porzioni del bagno-maria, che prenderai con un cucchiajo d'argento, e quindi ci verserai il latte togliendone lo stecco di cannella.

Tagliarelli con vongole.

Lesserai rotoli due di grosse vongole, ne caverai il frutto, e lo conserverai; lesserai libbre quattro di tagliarelli, li sgocciolerai, e li rivolterai in once otto di oglio suffritto, ci unirai le vongole, ci porrai del petrosemolo trito, del sale, e del pepe; li farai asciugare al caldo di una fornella, rivoltandoli sempre perchè venissero asciutti, e così li porrai in zuppiera.

Ordura di borraggini fritte con pastarella.

Farai una pasta velata con libbre due di fior di farina con acqua tiepida, poco sale, e poco lievito la farai fermentare accosto di una fornella con foco, quindi prenderai le foglie di borraggini ben pulite, immergerai le foglie ad una, ad una nella pastarella, e le friggerai con strutto, le farai sgocciolare, l' accomoderai nel piatto proprio, e le servirai.

Pesce morena al siviero.

Prendi rotoli tre di grosse morene, le spellerai, e le taglierai in pezzetti senza spine, le lesserai, e sgocciolate le porrai in una casseruola con una caraffa di forte aceto, ci unirai una libbra di zucchero, poca polvere di cannella, garofano, pepe, e poco sale, ci porrai once quattro di mandorle spellate, triturate, e brustolite, once quattro di cedro candito triturato, grana due di pignoli, e farai dolcemente bollire perchè tutto s'incorpori, e laddove la salsa fosse molto spessa, cercherai allungarla o con un poco d'acqua calda, o con altro aceto, e la porterai alla regolare consistenza, e così porrai il siviero nel piatto proprio, e lo servirai.

Pasticcio di pasta sfoglia di pesce.

Vedi il *cap. IV.* §. 2. e così farai la pasta di sfoglio, similmente come il piatto dolce del giorno precedente, che invece della conserva di sciroppato, ci porrai del pesce, che farai così. Prendi libbre quattro di polpa di merluzzo cefalo, spinola, o palombo, una metà la pesterai, ci porrai del petrosemolo trito, once quattro di provola grattugiata due ovi battuti, la polpa di una pagnotta spungata, e premuta, del sale, e del pepe, ne farai una farsa e quindi ne formerai tante braciolettine, e polpettine; dell'altra metà la lesserai con acqua, e la terrai in disparte; le braciolettine e polpettine le lesserai in *culì* di pesce che farai dalla testa, e coda, in detto *culì* farai cuocere le dette polpettine e, con pochi piselli, funghi, e filettini di tartufi; fatta questa cassuola la ritirerai dalla fornella, e porrai nella casseruola un poco di fior di farina, e rivolterai bene onde non si aggruppi; tenendola però sempre al caldo; quando avrai cotto il *volo-vant*, lo riempirai metà della cassuola, l'altra polpa del pesce nel mezzo, che sia caldo, e sopra il resto della cassuola, ci porrai il coverchio di sfoglio già cotto e così lo servirai.

Funghi all' oglio.

Netterai benissimo rotoli due, ovvero libbre cinque, e

mezzo di pronti funghi, li porrai in acqua fresca con sale, e limone, e quindi li laverai più volte, dipoi li lesserai non molto, e li premerai; farai soffriggere in una casseruola oncce quattro di ottimo oglio, con due spicchi d'aglio, quando sarà fumante l' oglio ci porrai li funghi con un pochino d'acqua, del sale, e del pepe, e molto petrosemolo trito finissimo; li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Ovi all' Etuvè.

Friggerai nello strutto ben caldo degli ovi freschi, cercherai farli cuocere rotondi e color d'oro, girandoli con la cucchiaja bucata; li porrai nel piatto proprio con sopra un ragù di piccolissime cipollette, che farai cuocere in salsa di pomidoro, ed all' intorno una guarnizione di crostini piccolissimi, fritti nel butiro.

Crema di rose.

Vedi il *cap. VI.* §. 5. e così farai questa crema servendoti per proporzione di una caraffa e mezzo di latte ovvero una foglietta, e mezzo.

La pratica del Riposto, e Desserts, sarà come le precedenti. Pel gelato di pistacchio vedi il giorno 6 marzo. Per li piattini di dolci vedi il giorno 17 detto.

Farai la solita bevanda con once quattro di caffè come al *cap. IX*

13 Aprile - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di riso al latte di mandorle. Maccheroni con parmegiano, e sugo di pesce. Lesso d'ombrina con oglio, e limone. Fritto d'alici. Schiuma di fagioli. Entremets di carciofi al butiro. Ovi in trippa alla crema. Torta di pasta frolla di ricotta.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di sparagi, detta cruda di scarola, due piattini di butiro, due di crostini bruscati, due piattini di alici salate, due piattini d'olive, dne di peparoli, due di capperi, due di rafanelli, due bottiglie dell'Eremitaggio, bianco vino di Francia, piattini di finocchi, due di mele, due di pere, due di portogalli, due di fichi secchi, due d'uva passa, due di frutti secchi diversi, gelato di cedrato, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, biscottini ordinarj, e pastiglie di cannella, bevanda di cannella, caffè.

PRATICA.

Zuppa di riso al latte di mandorle.

Pelerai con acqua bollente libbre due di mandorle dolci, le pesterai ben fine nel mortajo, spruzzandoci interrottamente dell' acqua, dipoi le scioglierai con quattro caraffe d' acqua tiepida, e passerai per una salvietta bagnata, e premuta ben forte; porrai questo latte in una casseruola, e quando bolle ci farai cuocere libbre quattro di ottimo riso pria veduto, nettato, e lavato; lo porrai in zuppiera, e lo servirai con un piattino di zucchero polverizzato, e poca polvere di cannella.

Maccheroni con parmegiano, e sugo di pesce.

Lesserai ben pronti libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di pesce.

Lesso d' ombrina con salsa d' oglio, e limone.

Lesserai come ti ho detto per tutti gli altri pesci un ombrina di rotoli tre; la porrai nel piatto proprio, facendola servire nelle salsiere con oglio molto, succo di limone, petrosemolo triturato finissimo, del sale, e del pepe.

Fritto d' alici.

Netterai benissimo rotoli due di mezzane alici, ovvero libbre cinque, e mezzo, le laverai, le farai bene sgocciolare dentro di un setaccio, le farinerai con fior di farina, e le friggerai ben sciolte, o con strutto, o con oglio, accomodandole nel piatto proprio guarnite di petrosemolo fritto, o foglie di selleri, o menta romana, o erba di mare.

Schiuma di fagioli.

Lesserai una misura di bianchi fagioli, e divenuti ben cotti li pesterai, ci unirai once sedici di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, e passerai per setaccio; ci unirai sei chiara d' ovi ben battuti alla fiocca, con ancora li torli d' ovi, ci unirai once otto di parmegiano grattugiato, del sale, e del pepe, e farai tutto medesimare; quindi vernicerai una proporzionata casseruola di sugna, la ingranirai ben bene di pan-gratto, e poi ci verserai la composizione, badando alla proporzione della casseruola perchè la composizione deve giungere fino alla metà dovendo servire il dippiù pel gonfiore della schiuma; porrai la casseruola sulla fornella rovente, senza foco al di dentro, e tutti li carboni accerchiati al bordo della casseruola, e sopra al coverchio ventolando spesso perchè il foco non s' incenerisca; baderai al punto di sua cottura, che lo conoscerai immergendo la punta del coltello nella schiuma, e ritirandolo, ed allora vedrai, se la lama ne sorte verniciata, ha più bisogno di cottura, se ne sorte netta, allora è il suo punto; la toglierai dal foco, perchè si rassetti ed al momento di servirla, cercherai staccarla con la punta del coltello, e poscia la rivolterai nel piatto proprio.

Entremets di carciofi al butiro.

Prendi 24 carciofi, li netterai di tutte le foglie cattive come per frittura, li dividerai per quartini, e li porrai subito nell' acqua fresca con sale, e succo di limone, quindi li lesserai, e li riporrai in acqua fresca, dipoi li sgocciolerai, e li rivolterai in once sei di butiro liquefatto con pochissi-

ma tintura di salsa di pomidoro, del sale, e del pepe, e del petrosemolo trito, e con una guarnizione di crostini fritti servirai l'entremets.

Ovi in trippa alla crema.

Lesserai 24 ovi duri, li scorzerai, e li preparerai in quartini nel piatto proprio; frattanto porrai in una casseruola mezza caraffa di latte, con sei rossi d'ovi, once due di zucchero in pane, e farai addensare sul foco dolcemente girando sempre con la mescola, quando sarà divenuto come una salsa liquida ci porrai poco sugo di limone, che verserai sugli ovi duri.

Torta di ricotta.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 1. la levigherai con lo stenderello ovvero laganatojo della spessezza di uno scudo, e ravvolgendola al laganatojo medesimo polverato di fior di farina ne farai il pavimento di quella tortiera proporzianata da servire per dodici coperti; frattanto accomoderai libbre tre di ottima ricotta con once sedici di polverato zucchero, sei torli d'ovi, ed once quattro di cocozza candita triturata, mescolerai tutto benissimo, e la porrai nella tortiera, ci farai il coverchio dell'altra pasta, accomoderai un bordino attorno all'orlo, e nel mezzo ci farai un *rosone* a basso rilievo con apporci dell'altra pasta con dei pezzi pria lavorati, e la farai cuocere, o al forno, o sotto al fornello; baderai alla sua cottura; quando la pasta è divenuta un biondo oscuro leverai il foco, e la farai raffreddare; quindi la scivolerai nel piatto proprio polverizzandola di zucchero.

La pratica pel Riposto, e pel Desserts, sarà come le altre, pel gelato di cedrato, vedi il giorno 16 marzo, per li dolci, vedi il giorno 10 marzo.

Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

14 Aprile - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di lenticchie all'erbette. Vermicelli al parmegiano, e butiro. Ordura di pagnottiue brusche. Storione alla turca. Schiuma di pomi di terra brnsca. Rape al fior di latte. Ovi in trippa al *culì* di pomidoro. Crema di menta.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di broccoli, insalata cruda di scarola, due piattini di butiro, e crostini, due d'alici salate, due d'olive, e due di capperi, due di peparoli, e due di cetrioli, due di rafanelli, due piattini di castagne, due di pera, due di mela, due di portogalli, due di selleri, due di noci, due di fichi secchi, due bottiglie di vin di Madera, due piattini di dolci, cioè, uno di biscottini di pistacchio, e l'altro alla Provenzale, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di lenticchie all' erbette.

Lesserai una misura e mezzo di buone, e bianche lenticchie, che non sieno bucate, dopo cotte le sgocciolerai ben bene, e le riporrai in una casseruola con once nove di ottimo oglio, pria bollito un poco, ci porrai del petrosemolo, e foglie di borraggini, e le foglie più tenere de' finocchi tutto triturato, del sale, del pepe, ed una caraffa d'acqua bollente, e forsi più, e farai bollire dolcemente perchè tutto s'incorpori, e le erbe si cuociano; frattanto triturerai grossolanamente due fresche pagnotte, friggerai con oglio tutti quei difformi pezzettini di pane di bel biondo colore, li mescolerai nelle lenticchie, e quindi subito verserai tutto nella zuppiera, e servirai la zuppa.

Vermicelli con parmegiano, e butiro.

Lesserai un rotolo e mezzo di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro liquefatto.

Ordura di pagnottine brusche.

Farai con libbre tre di fior di farina la pasta bugnè, vedi il *cap. IV.* §. 6. dopo che l'avrai ben fatigata, o ci mescolerai once sedici di mozzarella triturata, e ne formerai tante pagnottine, oppure formerai le stesse ripiene di mozzarella, le porrai in una tortiera tutte bene verniciate, o di butiro, o di sugna, e le farai cuocere al forno; quando saranno divenute ben gonfie, e colorite saran cotte, e se han più bisogno di cottura le farai stagionare al forno aperto; adatterai una salvietta nel piatto proprio, e ci accomoderai a piramide le pagnottine.

Storione alla Turca.

Prendi un pezzo di storione di libbre otto, lo dividerai in tante giuste fette; dipoi prendi una casseruola la più larga, la vernicerai di butiro, ci farai un pavimento di diafane fettoline di grascio tarantello, che sia pria ben dissalato, sopra di esso ci porrai delle fettoline di pastinache, e tartufi, poco sale e pepe, ci porrai una polverata di petrosemolo triturato finissimo, quindi ci porrai le fette del pesce, e sopra di esso l'altro consimile apparecchio, e finalmente ci farai una covertura di sottilissime fettoline di butiro; sopra della casseruola un coverchio di carta, e finalmente quello di rame, con fuoco sotto, e sopra, farai leggermente così cuocere; quando sarà cotto, con uguale ordine lo porrai nel piatto proprio versandoci sopra del succo di limone colato.

Schiuma brusca di pomi di terra.

Lesserai libbre sei di pomi di terra, quando saranno ben cotti, li spellerai, e li pesterai finissimi con once dodici di

polpa di pane bene spungata in una caraffa, o foglietta di latte, e premuta, passerai per setaccio, unirai a questo estratto otto chiara d'ovi ben montati alla fiocca, quindi ancora li rossi, ed once otto di parmegiano grattugiato, con del sale, e del pepe; vernicerai una proporzionata casseruola con butiro, o strutto; e la ingranirai con pan-gratto, e ci verserai la composizione, la quale non deve oltrepassare la metà della casseruola; la porrai sulla fornella come quella del giorno precedente, e farai come la stessa.

Rape al fior di latte.

Lesserai una dozzina di rape bianche di giusta grandezza, e che non sieno spinose, le netterai, le dividerai per metà, e poi tagliate a traverso in fette non molto sottili frattanto farai la

Salsa al fior di latte.

Prendi una caraffa di fior di latte, ci unirai once due di butiro maneggiato con un poco di fior di farina, ci porrai ancora una raspatura, appena, di noce moscata, poco sale, e pepe, porrai tutto in una casseruola, e farai addensare al foco mescolando sempre, e quando l'avrai portata ad una giusta densità la passerai per setaccio; quindi farai un pavimento di parmegiano grattugiato nel piatto proprio, simmetricamente, ci porrai delle fette delle rape, un poco della salsa e così farai suolo per suolo, ed in ultimo finirai con una polverata di parmegiano e poco butiro liquefatto, la farai incrostare al forno, e la servirai.

Ovi in trippa al culì di pomidoro.

Farai 24 ovi duri, li scorzerai, e li dividerai in quartini, l'accomoderai nel piatto proprio versandoci sopra la salsa di pomidoro con butiro, e così sarà servito.

Trovo una bassezza precisare la salsa di pomidoro perchè questa chi-non la sa fare? Perchè dovrei dire di prendersi rotoli due di pomidoro ben pronte mature, dividerle per metà, toglierne tutto il viscido con li semi, farle ben bollire, passare per setaccio, e stringere sul foco l'estratto con

once due di ottimo butiro, e quindi potersene servire per tutto ciò che viene indicata questa salsa, gradatamente di sua proporzione, ove più, ove meno pomidoro; sembrami dunque aver detto tutto non è vero?

Crema di menta.

Pel solito numero di dodici coperti farai la crema sempre di una caraffa e mezzo di latte con ciò che segue, vedi il *cap. VI.* §. 6.

La pratica pel Riposto, e Desserts è sempre la stessa, pel gelato di anisi, vedi il magistero adoperato pel giorno 13 marzo, come pel magistero de' dolci, de' biscottini di pistacchio, e di quelli alla provenzale, vedi il giorno 4 detto.

Farai la solita bevanda di caffè, giusta il *cap. IX.*

15 Aprile - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, Desserts.

Cucina.

Zuppa di fagioli. Vermicelli all' oglio, ed alici salate. Merluzzo in umido. Pasticcio di pasta frolla con erbe. Schiuma di sparagi brusca. Ovi farsite alla monachile. Carciofi farsite all' oglio. Crema di latte di mandorle con cioccolatto.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta di selleri, insalata cruda di scarola, piattini di butiro, e crostini bruscati, di tarantello, di olive, di peparoli, di capperini, di milinsane, e cetrioli, di rafanelli, due bottiglie di Carcavello, bianco vino di Portogallo, piattini di marroni, ovvero castagne, di finocchi, di mela, di pera, di frutti secchi, gelato di violette, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci pasta reale, e mostacciolettì. Caffè

Zuppa di fagioli.

Lesserai una misura e mezzo di fagioli, quelli piccoli così detti *monacelli*, ne sgocciolerai quell' acqua, e li laverai novellamente con acqua bollente; li porrai in una casseruola, con once nove d' oglio, del sale, del pepe, petrosemolo, e finocchi triti grossolanamente, ci porrai dell'acquabollente da servire per brodo, e farai bollire per far cuocere l' erbe, e l' oglio; farai de' piccolissimi crostini fritti, li mescolerai nella casseruola de' fagioletti, quando tutto è cotto subito li servirai in zuppiera.

Vermicelli all' oglio con alici salse.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, ed intanto farai soffriggere in una casseruola once quattro d'alici salse, lavate, e spinate, con once sei d'oglio perfettissimo, rivolgerai bene li vermicelli, a caldo di foco, ed asciugati li porrai in zuppiera.

Merluzzo in umido.

Sgargerai, squamerai, e laverai ben bene rotoli tre, ovvero libbre otto di merluzzo, farai soffriggere in una casseruola once quattro, o di oglio, o di strutto con una trita cipolla, quando questa si sarà arrossita, ci porrai grana tre di conserva di pomidoro, la farai consumare, e bagnando con acqua bollente la farai liquefare, ed a poco a poco ne formerai un corto brodo, il quale lo passerai per setaccio, ed in esso ci farai cuocere il merluzzo, e così lo servirai.

Pasticcio d' erbe.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, giusta il *cap. IV. §. 1.* ti servirai di quella tortiera proporzionata, nella quale porrai un soffritto di bianca scarola triturata, con capperini, olive, disossate, dell' uva passa senza li nocciuoli, de' pignoli, di questa ne farai il

pavimento nella tortiera ; nel mezzo ci porrai un ragù di piselli, funghi, carciofi, filettini di tartufi, e delle patelle scorzate, e lessate : questo ragù lo farai cuocere, o con butiro, o con strutto, come anche la scarola, riporrai al disopra l' altra scarola, quindi l' altra pasta ; ci farai un tortino all' intorno, e lo farai cuocere, o nel forno, o sotto al fornello, e caldo lo scivolerai diligentemente nel piatto proprio, e lo servirai.

Schiuma di sparagi.

Lesserai un competente quantitativo del tenero de' sparagi, li sgocciolerai, e li pesterai con pane spungato nel latte, passerai per setaccio, ci unirai once otto di parmegiano grattugiato con otto chiara d'ovi battute e montate alla fiocca, quindi ci unirai ancora li rossi, medesimerai tutto, e vernicerai di butiro una casseruola, e la ingranirai di pangratto, ci verserai la composizione ; e la farai cuocere sopra di una fornella arroventata col bordo di carboni, e sopra al coperchio, e così la farai cuocere.

Ovi farsite alla monachile.

Lesserai 24 ovi, li farai duri, li scorzerai, e li dividerai per metà, prenderai diligentemente li mezzi rossi, senza far lacerare le chiara, pesterai li rossi ben bene, con ancora la polpa di due pagnotte spungate nel vin di malaga ; e ben premute, ci unirai once otto di zucchero polverizzato, un poco di polvere di ottima cannella, e con questa farsa ne riempirai le mezze chiara d' ovi ; del resto lo porrai in una casseruola, con once sei di mostacciolo pesto finissimo, una caraffa di ottimo aceto, once otto di zucchero, della polvere di cannella once quattro di mandorle dolci spellate brustolite, e triturate finissime, ci porrai un pochino di sale, e farai dolcemente bollire ; quando l' avrai portato ad una giusta consistenza, la gusterai se sia molto dolce, o acre, ed allora la correggerai, portando questa salsa ad agro-dolce, accomoderai gli ovi nel piatto proprio, versandoci la suddetta salsa.

Carciofi farsite all' oglio.

Prendi 24 carciofi, ne toglierai tutte le foglie cattive ne toglierai la punta, e tutto il cattivo del torzuto; cercherai destramente aprire li carciofi, e li riempirai di petrosemolo, capperini, olive, ed alici salate tutto ben triturato, rammasserai questo trito con ottimo oglio, e poco pan-gratto; dipoi accomoderai li carciofi in una casseruola piatta, ci porrai once dodici d' oglio ottimo, e farai cuocere dolcemente sulla fornella; quando saran cotti li carciofi, li prenderai diligentemente, e li porrai in un setaccio, perchè sgocciolassero bene dell' oglio, il quale diverrà verde; porrai li carciofi nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Crema di latte di mandorle con cioccolatto, vedi il *cap. VI.* §. 12.

La pratica del Riposto, e del Desserts, sarà come tutte le altre. Pel gelato di violette, vedi il giorno 22 marzo. Per li dolci di pasta reale, e mostaccioletti, vedi il giorno 5 detto.

Farai la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

16 Aprile - Domenica di Pasqua.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Minestra di cardoncelli legati. Maccheroni con parmegiano, e sugo. Ordura di petit-patè di sfoglio farsiti di fegatini alla crema. Fricandò di vitella. Chenef alla Tedesca. Ostriche all' erbette. Arrosto di vitella. Pastiera.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta di sparagi, insalata cruda di scarole, e lattughe, due piattini di butiro, e due di crostini, due piattini di fellate, ovvero salami diversi, due piattini d' ovi duri, due piattini d' alici salate, e tarantello, due piattini di peparoli, e due d' olive, due piattini di capperini, e capperoni, due piattini di rafanelli, due piattini

di frutti di mare, due bottiglie di Cheri bianco, vino di Francia, due piattini di finocchi, due di pera, due di mela, due di mellone di pane, due di uva, due di portogalli, gelato di ananassa, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, cioè, uno di confortini di cedrato, e l' altro confortini di vainiglia.

PRATICA.

Minestra di cardoncelli legati.

Farai dapprima il brodo chiaro, come vedi al *cap. V.* §. *1.* ma per quanto riguarda la prima operazione, cioè non ci porrai le erbe, giacchè quelle si adoperano quando bisognano le zuppe; fatto il brodo chiaro, prenderai rotoli tre di cardoncelli, ne toglierai tutto il verde delle foglie, lasciando tutti li stipiti, rasperai quella che ti sembra radice, li laverai benissimo con acqua fresca, ed appena ci darai una imbianchita con acqua bollente, sgocciolati bene li farai cuocere nel brodo chiaro, e poscia batterai una dozzina d' ovi freschi, grattugerai once dodici di dura provola, che mescolerai pria nella marmitta dei cardoncelli, e poi ci mescolerai il battuto d' ovi fuori della fornella, e rivoltando tutto bene, riporrai la marmitta sulla fornella, perchè gli ovi, e la provola entrino in cottura, ed addensato regolarmente, servirai la minestra nella zuppiera non con molto brodo.

Maccheroni con parmegiano e sugo.

Prendi once sedici di carne vaccina, il vacante, la porrai in una casseruola, con una cipolla mezzana trita sotto, once quattro di lardo pesto del sale, del pepe, e poca polvere di cannella e garofani; farai soffriggere, rivoltando sempre, facendo così colorire la cipolla, e divenuta ben bionda principierai a bagnare con appena acqua bollente, e quando la carne ti sembri annerita, ma non già brugiata, ci porrai un' oncia di vera conserva di pomidoro, la quale farai liquefare a forza di mescolare, e bagnare; finalmente ci porrai dell'acqua bollente onde ti dia il brodo necessario: per condire la tua zuppiera di maccheroni farai bollire, e

divenuto a perfezione il sugo, toglierai dalla fornella la casseruola, e passerai per setaccio, e con questo brodo condirai li maccheroni in libbre quattro, che lesserai, sgocciolerai benissimo, e frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato.

Ordura di petit-paté di sfoglio farsiti di fegatini alla crema.

Farai con libbre due, ed once nove la pasta di sfoglio, giusta il *cap. IV.* §. 2. la distenderai sulla tavola di marmo spessa mezzo dito, con un taglia-pasta rotondo, e lavorato che infocherai nello strutto bollente, ne taglierai tanti tondi per quanti ti bisognano di petit-patè; di tutta la pasta, mal forme la riunirai, e la distenderai spessa uno scudo, ne taglierai con lo stesso modo tanti altri rotondi, che vernicerai di butiro liquefatto, sopra ciascuno di questi ci porrai uno di quelli sfogliati, che con un altro taglia-pasta molto più piccolo ne toglierai il pezzo di mezzo, riducendo come se fosse un tarallino, adatterai tutti questi tondi grandi, e piccoli in una tortiera verniciata di strutto, li pennellerai di ovo battuto al disopra, e li farai cuocere al forno; frattanto lesserai appena una ventina di fegatini di pollo, li pesterai finissimi, e li scioglierai in mezza caraffa d'acqua, passerai per setaccio ed a questo ci unirai mezza caraffa di latte, quattro rossi d'ovi, due once di amido, ed un pochin pochino di sale, mescolerai con la mano tutto insieme, e ripasserai per setaccio, porrai questa dose in una casseruola e la farai cuocere come la crema girando sempre con la mescola, portandola ad una maggiore densità della crema, con questa ne riempirai li petit-patè, e sopra ci porrai ad ognuno un piccolo tondo, che servirà di coperchio, accomoderai una salvietta nel piatto proprio, ed a forma di piramide aggiusterai li petit-patè.

Fricandò di vitella.

Prendi rotoli tre di vitella, la polpa, ovvero libbre otto, ne farai quattro pezzi uguali, togliendone tutto il difforme; prendi una libbra di lardo di prosciutto per essere il più duro, badando che non abbia cattivo odore, ne farai tanti pic-

coli lardelli ; di questi ne porrai uno per volta in una larderuola , lasciando al difuori della stessa la terza parte di ciascun lardello , e così uno dopo l'altro piccherai (1) tutta la superficie del pezzo di vitella , formando tante linee ; dipoi prendi una casseruola della capacità di quattro caraffe d'acqua ; il fondo della medesima lo covrirai di sottilissime fettoline di lardo , intarsiandole con fettolinedi prosciutto; ed al disopra a queste un altro suolo di fettoline di cipollette , sopra delle quali accomoderai li pezzi di fricandò , e baderai , che non stiano uno sopra dell'altro, anzi che vadino quasi stretti , ed incassati fra loro, ci porrai del giusto sale , del pepe , sei teste di garofani, due o tre stecchette di cannella , e sopra delle altre fettoline di prosciutto ; riempirai la casseruola di acqua meno un piccolo bordo, ci porrai un coverchio di carta , e poi quello proprio della casseruola ; porrai la stessa sulla fornella a bollire regolarmente: dopo un'ora e mezzo di bollimento osserverai a che grado di cottura è il fricandò , avvertendoti , che dev' esser cotto un punto di più del lesso , e laddove non vi fosse giunto, farai continuare a bollire , e se quel brodo si fosse ristretto , ci rimetterai dell'acqua bollente, lo che difficilmente può accadere , e se non fosse di cottura , ci porrai un altro foglio di carta nuova, dopo cotto terrai la casseruola al caldo; quando si dovrà servire , porrai nel piatto proprio una salsa di spinaci , come ti dirò, e sopra di questa ci porrai li pezzi di fricandò con li lardelli al disopra.

Salsa di spinaci.

Prendi un mazzetto di spinaci, li pulirai, li laverai, quindi li lesserai , quando saranno ben cotti , li sgocciolerai , li pesterai , e li passerai per setaccio . porrai questo estratto in una casseruola con once due di butiro , sale pepe, e piacendo , un poco di raspatura di noce moscata, ci porrai un pochino di fior di farina , ed un coppino di brodo colorito , farai medesimare tutto al foco , e così sarà fatta la salsa.

(1) Piccare s'intende di prendere uno dei lardelli, adattarlo nella larderuola come ho descritto nella lista degli utensili, e quindi introdurlo nella carne facendo uscire la punta dalla parte opposta, e con le dita trattenere l'estremità del lardello , onde la terza parte di esso resti al difuori, e così , linea per linea seguitare a piccare uno appresso dell'altro.

Chenef alla Tedesca.

Prendi la polpa di dieci petti di pollo senza la cute, li pesterai, e poi ci pesterai ancora once otto di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, ci unirai ancora once quattro di butiro, passerai per setaccio, dipoi ci unirai quattro chiara d' ovi ben battute alla fiocca, e li rossi, ci porrai once tre di provola grattugiata, del sale, e del pepe, e ne farai una dose: preparerai sul pancone tanti pezzetti di carta da scrivere, su di essi farai cadere con un cucchiajo tante uguali porzioni della farsa, in mezzo di ciascuno ci porrai tanti piccoli pezzettini di fegatini di pollo, e de' piccolini pezzettini di tartufo, e con la punta di un coltello bagnato nell' acqua cercherai accomodare le Chenef tutte uguali come se fossero tanti mezzi ovi duri; terrai al foco una casseruola piatta con brodo chiaro, e quando bolle, porrai quelli pezzetti di carta con li chenef, e siccome la carta tocca il brodo si staccheranno, ed allora toglierai subito la carta; farai bollire finchè diverranno le chenef ben gonfie, e spongose, le toglierai, e le porrai sopra di un panno-lino, per farle sgocciolare; dipoi le accomoderai nel piatto proprio con una salsa di funghi e tartufi che farai così la

Salsa di funghi e tartufi.

Prendi libbre due di piccolissimi funghi, li netterai li laverai con acqua, sale, e succo di limone più volte e poi con acqua bollente, e poscia li lesserai; contemporaneamente lesserai ancora once sei di tartufi scorzati, e tagliati a filettini, e cotti, gli unirai con li funghi ancor cotti, che sgocciolerai, ci darai una premuta, ed insieme li porrai in una casseruola con once tre di butiro, ed un coppino di brodo colorito, ci porrai un tantino di fior di farina, che girando con la mescola sulla fornella con dolce foco farai consumare, ci unirai ancora once due di prosciutto magro triturato finissimo con poco di petrosemolo, del sale, e del pepe, ed incorporato tutto, accomoderai questa salsa attorno alle chenef, e le servirai.

Ostriche all' erbette.

Prendi cinque dozzine di ostriche, e debbono essere quelle del Real sito del Fusaro, senz'aprirle, le porrai in una casseruola con poc'acqua, e le farai bollire, per quanto si aprissero le loro conchiglie, ne ricaverai il frutto al quale ne toglierai tutta la durezza e le barbe, e le terrai a parte, toglierai le cortecce, e ti servirai di quell'acqua medesima passandola per un setaccio fino di seta, nella quale riterrai le ostriche. Porrai in una casseruola once tre di butiro, petrosemolo, una cipolletta, una scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, e due tartufi in fette, e farai dolcemente soffriggere sulla fornella, ci porrai due alici salse ben pulite, spinate, e passate per setaccio, ed un pochino di fior di farina; bagnerai con un pochino per volta dell'acqua loro medesima, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, che abbia bollito pria, e consumato due terzi, ci porrai ancora un tantino di brodo colorito, e propriamente quello per li maccheroni, rivoltando bene tutto come una salsa, ci unirai le ostriche sgocciolate, e le servirai.

Arrosto di vitella.

Prendi rotoli due e mezzo di vitella, ovvero libbre sette, che in Toscana, ed in altre parti dell'Estero la *vitella* chiamasi *mongana*, per far dunque un buon pezzo arrosto, ti servirai del filetto, il quale lo ravvolgerai in carta tutta verniciata di butiro, e legherai con spago, l'infilzerai allo spiedo, e lo farai cuocere a vapore, cioè, farai roventare libbre otto di carboni sul letto per gli arrosti, che chiamasi *pagliaccio;* aprirai li carboni in due ali, e nel camino di mezzo ci adatterai lo spiedo, ed al disotto una leccarda perchè raccolga tutto il grascio; se lo spiedo fosse con la corda sarebbe il migliore, perchè da se solo si rivolterebbe sempre; in caso contrario, ci bisogna una persona, che giri sempre lo spiedo, e tener sempre vivo il foco; così l'arrosto viene cotto alla perfezione, e senza fumo: dopo di due ore, svolgerai l'arrosto dalla carta e vedrai il suo punto di cottura, che mercè li miei sperimenti dovrebbe esser cotto, il che se non lo fosse addiviene per qualche trascuraggine di essersi fatto incenerire il foco; divenuto dunque di bel bion-

do colore, con insalatina cruda triturata nel piatto proprio, adatterai l' arrosto, e si servirà.

Pastiera.

Prendi una misura di grano bianco il migliore, ben pulito, e spungato, lo farai cuocere moltissimo con acqua, e raffreddato lo mescerai con libbre cinque e mezzo di ottima ricotta, che non abbia nessuna parte sierosa, ci porrai libbre due, ed once nove di zucchero fiorettato, una libbra di cocozza candita in fettoline, mezza libbra di cedro candito ancor così, numero venti torli d' ovi freschi, e mezza quarta d' oncia di ottima cannella pesta. Farai intanto una pastaccia, ammassata con acqua, ovi, ed un tantin tantino di sugna, la fatigherai ben bene, la levigherai della spessezza di uno scudo, e ne farai una fodera in un ruoto espressamente per le pastiere verniciato di sugna, ci verserai la composizione, ed al disopra con la pasta medesima ci farai una graticola con delle strisce di pasta, e così la farai cuocere al forno, servendola calda.

La pratica pel Riposto, e Desserts, è la stessa, circa il gelato di ananassa vedi il giorno 15 marzo, per li

Confortini di cedrato.

Sciropperai una libbra di zucchero fino con una corteccia di cedrato, che lo porterai al nono punto di cottura, da me chiamato il *cassè*, vedi il *cap. VII.* lo verserai dentro un piccolo vase di creta con acqua sotto facendolo alquanto riposare, e dopo ne toglierai la corteccia, e con mescola, o mazzarello di legno si maturerà aggiungendoci del succo di limone, e due stille di essenza di cedrato; quando tal composto è divenuto bianco, e morbido, allora lo verserai in una larga cassetta di carta, che indurito, lo taglierai a pezzi; farai diversi pezzetti di carta intagliati all' intorno, ed in essi farai figurare li confortini.

Confortini di vainiglia.

Farai una libbra di zucchero come sopra, ci porrai mez-

z' oncia di vainiglia ben pesta, con la quale batterai tanto, che abbia da rimaner mantecata. Allora o sopra d' un marmo, o foglia di rame disporrai in bocconcini la composizione, che fatti duri li porrai nelle carte come sopra, e così ne formerai li piattini.

Farai la solita bevanda del caffè.

16 Aprile - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Livornese. Vermicelli incaciati con sugo. Biscotti alla Tedesca. Lesso di polli con salsa di riso. Fritto di palaje. Entremets di piselli, e carciofi al butiro. Arrosto di pivieri. Torta di sciroppato.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta di carote, e patate, insalata cruda mischia, due piattini di butiro, e due di crostini, due di diverse fellate, due piattini, uno di tarantello, ed un altro d' alici salate, due piattini di peparoli, e capperini, due piattini d' olive, e due di rafanelli, due bottiglie di Ponte bianco, vino di Portogallo.

Due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera due d' uva, gelato di caffè bianco, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di pignolata, e l' altro di raffioletti, bevanda di caffè.

PRATICA

Zuppa alla Livornese.

Laverai benissimo, e poi sgocciolerai grana due di borraggini, uno di lattuga, uno di cerfoglio, uno di acetosa, ed un altro di biete, e le triturerai; porrai questo trito in una piccola marmitta con once sedici di carne vaccina ben soffritta; ci porrai once otto di prosciutto, ma tutto magro, una cipolla e due teste di garofani, ci porrai un poco di *culì*

di mongana ovvero vitella, del brodo chiaro che farai secondo il *cap. V.* §. 1. con poco sale, e farai cuocere; quando l'erbe saranno cotte, ne toglierai la carne, il prosciutto, la cipolla, e li garofani, disgrasserai, e farai raffreddare; frattanto che l'erbe si raffreddano batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, ma che siano bene schiumanti; porrai in un vase di terra quelle erbe già cotte, con una caraffa, poco meno, del brodo medesimo, ci mescolerai la schiuma, ci porrai ancora once otto di parmegiano grattugiato, e finalmente gli otto torli d'ovi, con poco sale, mescolerai tutto benissimo, quindi verserai la composizione in una forma di *latta* coverta, e la farai cuocere al bagno-maria (val dire in una marmitta con acqua bollente in dove porrai la forma, facendo, che l'acqua oltrepassi un poco della metà della forma) e quando la composizione si sarà cotta, e per conseguenza legata, la toglierai dal foco ritenendola al caldo; quando dovrà servirsi la zuppa, con un cucchiajo da tavola prenderai dalla forma ove sta riposta la composizione delle piccole porzioni, le aggiusterai nella zuppiera, e quindi ci verserai il brodo chiaro già fatto, giusta il *cap. V.* §. 1.

Vermicelli incaciati al sugo.

Lesserai un rotolo e mezzo ovvero libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li frammezzerai con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Biscotti alla Tedesca.

Prendi della polpa di vitella, o quella ottima di majale, la netterai di tutte le pellicole e grascio, la taglierai in fette sottilissime tutte uguali, la porrai in adobbo in un vase di terra, cioè, a marinare, intersecandola con un trito finissimo di petrosemolo, e capperini, e perchè piacesse, ancora del trito di tartufi, ci porrai del sale, del pepe, e poca polvere d'aromi, e quindi ci porrai del succo di limone, ma non molto, e terrai così, finchè farai le altre operazioni. Prendi delle fresche pagnotte scorzate, o la polpa de' pagnottoni, ne farai delle fette non molto spesse, dir voglio, *non molto doppie*, ma che siano tutte precisamente uguali,

e di una graziosa figura, o rotonde, o a mostaccioletti, e baderai, che ogni due fette dovrà formare il biscotto; dopo ciò farai delle fettoline di prosciutto, ma della sola parte magra, e che sieno tagliate tanto sottili, che debbono essere *diafane*, e la loro dimensione simile a quella delle fettoline di vitella, o majale; prenderai una coppia delle fette di pane, le bagnerai nell' acqua fresca, ne porrai una di esse nella palma della tua mano sinistra, e sopra della stessa ci porrai una fettolina di prosciutto, dipoi una di vitella, con un poco di quel trito ben premuto, quindi ci porrai l'altra fettolina di prosciutto, e finalmente l' altra fetta di pane, e con la mano destra cercherai ben comprimere (e questa è la ragione perchè tutto dev' essere tagliato sottilmente, onde non avere il risultato di un grosso volume) formato che avrai così questo biscotto, potrai friggerlo in due modi, o di passarlo nel fior di farina, poscia nel battuto d' ovi, o meglio, passarlo per una pastarella velatissima come quella per l'ostie, e friggerlo, o con perfettissimo oglio, o con strutto, gondolando sempre la padella perchè tutti venghino cotti uguali; li farai sgocciolare del grascio sopra di carta floscia, e l' accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Lesso di polli, con salsa di riso.

Nel brodo chiaro per fare la zuppa, ci porrai quattro buone pollanche bene incosciate, le toglierai al punto proprio di cottura da servirsi il piatto per lesso, le porrai nel piatto proprio con una guarnizione della

Salsa di riso.

Lesserai una libbra di riso in brodo chiaro, e dopo cotto ci porrai once quattro di parmegiano grattugiato, quattro torli d' ovi freschi, del sale, del pepe, poco petrosemolo trito ed once due di butiro; farai tutto legare al calorico della fornella, e di non molta consistenza, e così ne farai la guarnizione al lesso delle pollanche.

Fritto di palaje.

Prendi rotoli tre di fresche palaje, ovvero *linguattole*,

che non sieno più del bel numero sei, perchè diversamente sarebbero troppo piccole, e poco soddisfacenti al gusto, le sgargerai, le squamerai, le laverai, le farinerai, e le friggerai di bel biondo colore, adattandole nel piatto proprio con salvietta al disotto guarnite di foglie di petrosemolo, o di selleri fritti.

Entremets di piselli e carciofi al butiro.

Prendi dodici carciofi, li netterai delle foglie cattive, ne troncherai la punta, netterai il torzuto, li dividerai in quartini, e li tufferai in acqua fresca con sale, e succo di limone per bianchirli; dipoi li lesserai, come ancora lesserai un rotolo di scorzati piselli, ovvero libbre due, ed once nove, sgocciolerai tutto, e porrai in una casseruola, con poco sale, e pepe, ed un coppino di brodo colorito, farai bollire dolcemente, e poi ci porrai, once quattro di ottimo butiro, farai tutto incorporare, e quindi servirai questo entremets.

Arrosto di Pivieri.

L'è questo un ottimo arrosto di caccia, perchè quì in Napoli si possono aver vivi, prendendosi con le reti, si ammazzano come ogni polleria domestica, ed andando via tutto il sangue, la carne diviene sempre più bianca, sono migliori quando son grasci; ne prenderai sei, li spennerai con molta attenzione, e li netterai come tutte le pollanche; li laverai più volte, e nei visceri li laverai con aceto mischiato con un poco di spirito di vino; ci spunterai le punte degli artigli, cioè, per spiegarmi meglio le unghie, e mi sia permesso di fare qualche spiega un poco più nojosa, dappoichè io intendo parlare sempre con li Signori dilettanti di Gastronomia miei cari amici, ed alunni, i quali sicuramente di nulla conoscono su di ciò; dipoi li legherai con spago, ed infilzati allo spiedo li farai arrosto, similmente all'arrosto del giorno precedente; di tanto in tanto li bagnerai, tenendo apparecchiato in un vase del butiro liquefatto; con brodo chiaro, e spirito di vino appena; cotti che saranno di bel biondo colore, l'accomoderai nel piatto proprio con insalatina trita al disotto.

Torta di sciroppata.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, secondo il metodo del *cap. IV.* §. 1, ci porrai libbre due di conserva di percoca, e la farai cuocere al forno o sotto al fornello; raffreddata la scivolerai nel piatto proprio, e la servirai glassata, o polverata di zucchero.

La pratica del Riposto e Desserts, è come tutte le altre. Il gelato di caffè bianco, vedi il giorno 10 marzo, come per li piattini di dolci di pignolata, e raffioletti, vedi il giorno 6 detto. Farai la solita bevanda di caffe.

18 Aprile-Martedì.

Minuta del Pranzo Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa a mazzettini. Maccheroni di zita incaciati, e sugo. Ordura di pasta briosce. Fricandò di latteroli di vitella. Fritto di calamari. Entremets di carciofi farsiti al butiro, e salsa di pomidoro. Arrosto di filetto di dentro. Biscotti alla Prussiana.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cruda di scarola, cotta di sparagi, due piattini di fellata, due di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due d'alici salate, due d'olive, due di peparoli, due di capperoni, due di melinsane in aceto, due bottiglie di Castel-Nuovo rosso, vino di Francia, due piattini di castagne, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di frutti secchi, due di finocchi. Gelato di pistacchio, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di giuetti, e l'altro di biscotti alla Provenzale, caffè.

PRATICA.

Zuppa a mazzettini.

Prendi grana due di rape, le grandi, sei selleri, otto pa-

stinache, un cardone; alle rape ne toglierai la corteccia, le farai a giuste fette, e poi a filettini, ai selleri ne toglierai tutto il fogliame cattivo troncandoli quattro dita del loro torzuto, togliendone la corteccia, e li dividerai per metà, le pastinache le rasperai, le dividerai in quarto per lungo, e ne toglierai lo stipite, ed al cardone dopo che ne avrai tolto tutte le foglie cattive, e dure, ad una ad una foglia ne toglierai ancora tutti li filamenti, e li taglierai come li selleri, laverai benissimo tutte le dette erbe, e quindi ci darai una lessata in acqua con poco sale, dipoi ridurrai tutto a filettini come le rape, di questi ne formerai tanti fascettini, che legherai con una foglia lunga di cicoria, alla quale ne toglierai il verde, e lesserai appena onde divenisse floscia, e quella ti servirà di legame per li mazzettini, che li farai cuocere in brodo di sostanza, e quindi li terrai al caldo; farai intanto di sei pagnotte tanti dadini, li friggerai, li porrai in zuppiera, intersecandoci dei mazzettini, e quindi ci verserai il brodo chiaro per le zuppe, giusta il *cap, V.* §. 1.

Maccheroni di zita.

Lesserai libbre quattro di maccheroni di zita, spezzati quattro dita, li sgocciolerai molto bene, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne, ovvero brodo di ragù.

Ordura di pasta briosce.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV.* §. 7., ne farai quindi tanti pagnottini, o tante formette, nelle quali, sì agli uni, che alle altre, le riempirai, o di provola bianca e prosciutto, o anche con un raguncino d'interiori di polli, funghi, piselli, e tartufi, e tutto ben triturato; adatterai questi pagnottini in una tortiera verniciata di butiro, se sono senza le forme, non tanto vicini fra loro, e li farai cuocere nel forno. Potrai friggerli ancora alla padella con strutto bollentissimo gondolandola sempre; l'accomoderai nel piatto proprio, e li servirai.

Fricandò di lattaroli di vitella.

Prenderai dei freschi lattaroli di vitella, e siccome ve ne sono dei più grandi, e dei più piccoli, siccome la grandezza dell'animale, perciò ti regolerai con prudenza, se non altro per ragione di peso, ne prenderai libbre sei. Prendi una libbra di lardo duro, e propriamente di prosciutto, lo ridurrai in tanti lardelli, come quelli del giorno 16 aprile, e con la stessa pratica piccherai li lattaroli, accomodandoli nella casseruola similmente come quelli di vitella ed ugualmente li farai cuocere, per questi ci bisogna maggiore attenzione perchè sono più delicati; frattanto farai una

Salsa di funghi.

Netterai benissimo libbre tre di funghi, li laverai più volte, e quindi li lesserai, dipoi triturerai petrosemolo, prosciutto magro, e tartufi; porrai questo trito in una casseruola con once due di butiro ed un coppino di brodo chiaro, e farai dolcemente bollire, ci porrai un' oncia di fior di farina, bada che non si aggruppi, del sale, del pepe, ed un coppino di brodo colorito, e ne formerai una salsa; questa la porrai nel piatto proprio, e su di essa ci accomoderai li lattaroli.

Fritto di calamari.

Prendi libbre sette, ovvero rotoli due, e mezzo di calamari, ne toglierai diligentemente gli artigli, badando che non si *crepi* il fiele, ed ancor così ne toglierai quella spina *vetrata*, li taglierai a tarallini, come ancora dividerai gli artigli, li laverai più volte, li farai sgocciolare, li farinerai benissimo, e quindi li friggerai con strutto; l'accomoderai nel piatto con salvietta al disotto.

Entremets di carciofi farsiti con butiro, e salsa di pomidoro.

Netterai ben puliti 24 carciofi di tutto il fogliame cattivo, ne spunterai la punta, e toglierai tutto il difforme dal

torzuto, li terrai per molto tempo in acqua fresca, sale, e succo di limone; dipoi li batterai alquanto per farli aprire, diligentemente li riempirai di mozzarella, prosciutto, maggiorana, e petrosemolo trito con del sale, e del pepe; gli adatterai ben stretti in una casseruola piatta, e li farai cuocere con la salsa di pomidoro, e butiro, conservando dell'altra salsa di pomidoro calda; quando saran cotti li carciofi, e dovrai servirli, li toglierai dalla casseruola bene sgocciolati, l'adatterai nel piatto proprio, e ci porrai dell'altra salsa di pomidoro, e saranno ottimi.

Arrosto di filetto di dentro di vaccina.

Prendi un bel filetto intero, il quale suole essere di peso rotoli tre, e talvolta anche più, corrispondente a libbre otto; lo contornerai tutto, cioè, ne toglierai quel poco di ossame, ed il grascio superfluo; lo ravvolgerai in carta verniciata di butiro, lo legherai, e lo farai arrosto tal quale come la vitella del giorno sedici.

Biscotti alla Prussiana.

Farai in giulebbe quasi a caramella once 17 di zucchero bianco, lo farai raffreddare, e frattanto monterai alla fiocca otto chiara d'ovi, che la schiuma sia ben forte, ci mescolerai il giulebbe filando, ci unirai cinque once di ottima cioccolata ridotta in pezzettini piccoli, mezz'oncia d'anisi, mezza libbra di cocozzata triturata e mescolerai benissimo, ci porrai ancora una piccola raspatura di corteccia di limone fresco; prendi de' fogli di carta, e su di essi porrai della composizione, che prenderai con un cucchiajo, serbando una piccola distanza fra loro, e li farai cuocere ad un forno temperato; li staccherai diligentemente dalla carta, e li aggiusterai nel piatto con salvietta al disotto.

Pel Riposto e Desserts sarà la pratica come la prima lezione; pel gelato di pistacchio vedi il giorno 24 marzo, come per li piattini di dolci di ginetti, e biscotti alla Provenzale vedi il giorno sette detto.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX*.

19 Aprile - Mercoledì

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Reale. Canneroni incaciati con sugo. Ordura di tagliolini. Lingua di manzo in fricandò. Fritto d'alici. Schiuma di pernice. Arrosto di pollanche. Focaccia alla Savojarda.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta di selleri, insalata cruda di lattuga, due piattini di fellate, due di butiro, due di crostini, due di ostriche, due di tarantello, due d'olive, due di peparoli, due di capperini, e due di rafanelli, due bottiglie di Tokai bianco, vino di Ungheria. Due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di mela, due di pera, due di uva, due di frutti secchi, due di rafanelli, gelato di torrone, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di mostaccioletti semplici, e l'altro di biscottini nobili, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla Reale.

Prendi due grossi piccioni, li netterai, li dividerai in quarto, e li laverai, dipoi li lesserai con once otto di magro prosciutto, once quattro di ceci, una cipolla, grana due di maggiorana, petrosemolo, basilico, cerfoglio, acetosa, ed una stecchetta di cannella, dopo che sarà tutto ben cotto, ne farai un pesto, lo mescolerai nello stesso brodo che pria disgrasserai, farai bollire, e ne formerai come una *purè*, e quindi passerai per setaccio, finalmente prendi otto pagnotte, le scorzerai, le fetterai, le ridurrai a giusti dadi, e li friggerai, li porrai in zuppiera, ci verserai quella *purè*, e quindi il brodo chiaro, giusta il *cap. V. §. 1.*

Canneroni incaciati e sugo.

Lesserai libbre quattro di piccoli canneroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo, ovvero brodo di ragù.

Ordura di tagliolini.

Farai con once 16 la pasta di tagliolini, giusta il *cap. IV.* §. 8. li lesserai appena, sgocciolandoli benissimo, e li condirai con once sei di parmegiano o caciocavallo grattugiato, e torli d'ovi bene battuti, passando tutto lentamente per foco nella casseruola medesima, rivoltandoli leggermente, onde il formaggio, e gli ovi entrino in cottura. Farai un pavimento sul pancone di fior di farina ove adatterai li tagliolini in tante piccole porzioni per formare braciolette; distenderai quelle porzioni di tagliolini tal quale come per le braciolette; ci porrai un raguncino d' interiori e pezzettini di petti di polli, di prosciutto, tartufo, piselli, e funghi, tutto ben triturato, e quindi diligentemente, con la punta, e taglio del coltellone ravvolgerai li tagliolini a forma di braciolettta, riunendo bene l'estremità, le passerai nel fior di farina, poscia nel battuto d'ovi, e quindi l'ingranirai con pan-gratto finissimo; e finalmente le friggerai con strutto bollentissimo, gondolando sempre la padella fuori della fornella; l'accomoderai nel piatto con salvietta al disotto.

Lingua di manzo in fricandò.

Farai sgorgare, ed imbianchire all' acqua bollente una lingua di manzo, la porrai poscia in una marmitta con brodo, qualche fetta di lardo, una cipolla, una carota, un mazzetto d' erbe diverse, mezza foglia di alloro, due spicchi d' aglio, un poco di basilico; quando sarà cotta più della metà la toglierai dal brodo, ne toglierai la pelle, e la piccherai tutto il disopra di minuto lardo duro, come hai praticato per li precedenti, e lo farai pria che sia del tutto fredda; la farai terminar di cuocere in una casseruola come un fricandò, e la servirai con sotto la

Salsa alla campestre.

Prendi delle lattughe incappucciate, che non sieno molto grandi, ne toglierai tutte le foglie, restando la sola cappuccetta, le laverai bene, e le lesserai quasi a cottura, le premerai, dandoci quattro, o più tagli; le porrai in una casseruola, con un pezzo di butiro, fiore di latte passato al setaccio, del brodo di sostanza, sale, pepe, e della poca raspatura di noce moscata; farai bollire per mezz'ora a lento foco, e consumare al suo punto ed allora la porrai ben disposta sotto la lingua.

Fritto d' alici.

Prendi libbre cinque e mezzo, ovvero rotoli due di mezzane alici, le pulirai benissimo, togliendone le teste, e le loro interiora, le laverai, e le farai sgocciolare in un setaccio, le farinerai, e le friggerai con strutto, e dopo sgocciolate sopra di floscia carta, le accomoderai nel piatto in forma di piramide.

Schiuma di pernici.

Prendi tre pernici, o vive, o uccise con lo schioppo, che sieno fresche, dopo di averle ben spennate, vuotate, e lavate, le farai in arrosto, e raffreddate alquanto, le spolperai; a tutto l' ossame ci darai una schiacciata, e lo farai bollire con buon brodo colorito, e mezzo bicchiere di vino bianco, farai consumare per metà, e lo passerai per setaccio; in questo brodo ci farai una panata stretta sopra al foco, che sia della eguale quantità della carne, quando sarà fredda la pesterai insieme con la carne delle pernici, che per maggior comodo la triturerai, ci porrai del sale, del pepe, e poca raspatura di noce moscata, e quindi passerai per setaccio questa farsa. Batterai in una terrina alquanto tiepida per mezz' ora once sette di butiro fresco, con sette torli d' ovi, e tre chiara, ma uno per volta, dipoi a poco, a poco ci mescolerai quella precedente dose, e volendo, potrai unirci ancora quattro once di provola, o caciocavallo, o parmegiano grattugiato; prendi una casseruola proporzio-

nata, che sia la più alta di bordo, la vernicerai di butiro, o sugna, la ingranirai di pan-gratto, ed in essa verserai la descritta farsa, o dose, o composizione, la farai cuocere come ti ho detto per tutte le altre precedenti schiume; quando ti sei assicurato di sua cottura, la toglierai dal foco, e la farai rassettare alquanto, cercherai staccarla con la punta del coltello, se v' ha di bisogno, e quindi diligentemente la rivolterai nel piatto proprio.

Arrosto di pollanche.

Prendi quattro buone pollanche, dopo che le avrai ben pulite, e lavate, le incoscerai, e le infilzerai allo spiedo, facendole cuocere a vapore, come ti ho detto per l' arrosto di jeri; da tanto in tanto le bagnerai con acqua tiepida, butiro, e sale, e se butiro non ne potresti avere, della sugna; le servirai con poca insalatina cruda trita sotto.

Focaccia alla Savojarda.

Prendi numero 14 ovi, li porrai in una coppa della bilancia riponendo nell' altra altrettanto zucchero fino; ne toglierai il zucchero, e ci porrai tanta quantità di fior di farina; aprirai gli ovi, dividendo le chiara e li rossi, e nei rossi ci porrai della raspatura di cedro, e de' fiori di cedro brustoliti, e triti, e batterai tutto per mezz' ora; dipoi batterai alla fiocca le chiara d' ovi, che unirai ai rossi, ed al zucchero che sia ben polverizzato, e quindi a poco, a poco ci porrai il fior di farina, rivolgendola a misura, che vi cascherà. Prendi una casseruola mezzana, ma profonda, alla quale farai una verniciata uguale di butiro, versandoci ripartitamente la composizione; la farai cuocere per un' ora e mezzo al forno; quando sarà cotta dolcemente la rivolgerai nel piatto proprio, dopo che l' avrai fatta rassettare un tantino, e se è di bel colore dorato la servirai nel suo naturale; ma se ne avesse di molto, la ghiaccerai, con zucchero, con ghiaccio bianco, che si fa con zucchero finissimo, un bianco d' ovo, ed il succo di mezzo limone, battendo il tutto insieme finchè il ghiaccio sia ben bianco, e con questo coprirai la focaccia, procurando, che il ghiaccio sia ben secco, che otterrai col forno, ma lento, e così la servirai.

La pratica del Riposto e Desserts, l'è come diffusamente ho detto per li precedenti, pel gelato di torrone, vedi il giorno 23 marzo, per li due piattini di dolci, mostaccioletti semplici, e biscottini nobili, vedi il giorno 16 detto.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX*.

20 Aprile - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla parmegiana. Tagliarelli incaciati, e sugo. Ordura di crocchè di riso farsite. Lesso di vaccina con salsa verde. Fritto di triglie. Sparagi alla parmegiana. Cotelette di vitella arrosto. Focaccia di mandorle.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta di cicorie, insalata cruda di scarola, due piattini di butiro, due di crostini, due di fellate, due di rafanelli, due di alici salate, due di caperini, due di peparoli, due di olive, due bottiglie di Lanerte rosso, vino di Francia, due piattini di castagne, due di selleri, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di frutti secchi, gelato di cioccolata, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di ginetti, e l'altro di pane di Spagna, caffè.

Pratica.

Zuppa alla parmegiana.

Farai il brodo chiaro, giusta il *cap. V.* §. 1. ci farai bollire due capponi, dei quali ne prenderai li petti, e li ridurrai a filettini; prenderai otto pagnotte, le fetterai, e le farai a dadini, e questi li bruscherai, o al forno, o sotto al fornello; li porrai nella zuppiera frammezzati con li filettini de' capponi, e parmegiano grattugiato, versandoci il brodo chiaro.

Tagliarelli incaciati e sugo.

Lesserai libbre quattro di tagliarelli, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di crocchè di riso farsite.

Lesserai libbre due di ottimo riso con once quattro di butiro, dopo cotto ci porrai il battuto di sei ovi, once sei di parmegiano grattugiato, del sale, e del pepe, farai entrare in cottura, e gli ovi, ed il formaggio, e quindi leverai dalla casseruola il riso, e lo farai alquanto raffreddare in un piatto grande; frattanto farai un raguncino, de' fegatini dei capponi, e parte delle coscie con piselli, funghi, e pezzettini di tartufo, ci porrai un poco di fior di farina, e farai legare: quindi del riso ne farai tante uguali porzioni, da formarne braciolette, ed in ciascuna di esse ci porrai di quel raguncino, le ravvolgerai benissimo, le passerai nel fior di farina, poscia nel battuto d' ovi, e poi l' ingranirai di pan-gratto, e le friggerai con strutto; l' accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Lesso di vaccina con salsa verde.

Ti servirai del pezzo di vaccina di libbre otto, col quale avrai fatto il brodo, e lo servirai con la

Salsa verde.

Pesterai finissimo grana sei di menta, e petrosemolo, e ci pesterai ancora once tre di polpa di pane spungata in aceto bianco, e premuto, passerai per setaccio, ci porrai once tre di zucchero, poco sale, e la farai servire nelle salsiere.

Fritto di triglie.

Prendi libbre sei di triglie, le sgargerai, le squamerai, le laverai più volte, le farai sgocciolare, le farinerai, le

friggerai, e quindi l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto asperse di petrosemolo fritto, beneasciugato.

Sparagi alla parmegiana.

Prendi per lo meno carlini sei di sparagi, ne prenderai tutto il tenero, li lesserai con acqua, e poco sale, li sgocciolerai e ne formerai tanti fascettini, questi li farinerai, e li passerai pel battuto d'ovi, e li friggerai; dipoi l'accomoderai nel piatto proprio intersecandoli con parmegianograttugiato, e butiro liquefatto, o *culì*; porrai il piatto o nel forno lento, oppure sotto al fornello per farci fare il *brulè*, e così li servirai.

Cotelette di vitella arrosto.

Prendi libbre sei di cotelette di vitella, le porrai in una tortiera, o ruoto proporzionato, una appresso dell'altra, le imbianchirai con brodo chiaro, e poco sale; dipoi le sgocciolerai dal brodo, e le bagnerai nel butiro liquefatto, e le ingranirai benissimo di pan-gratto, poscia sulla graticola infuocata le adatterai, e le farai arrosto a vapore, siccome hai praticato per gli arrosti precedenti; a questo arrosto ci bisogna maggiore attenzione perchè non prendano fumo, il che è più facile ad accadere; le rivolterai spesso, ed osservando, che se la grana cadesse, ci rimetterai dell'altra, e cotte a questo modo le accomoderai nel piatto proprio a piramide.

Focaccia di mandorle.

Prendi libbre due di fior di farina, la porrai sulla tavola di marmo, ci farai un buco nel mezzo, e ci porrai due once di butiro, otto ovi, un poco di sale, mezza libbra di zucchero polverizzato, ed una libbra di mandorle spellate, e ben peste; impasterai tutto insieme, e la porrai in una tortiera unta di butiro, tutta ben disposta la vernicerai con battuto d'ovi, e la farai cuocere al forno coprendola con carta; dopo cotta l'agghiaccerai di zucchero passandoci sopra la pala infuocata; la farai scivolare nel piatto proprio, e la servirai.

Pel Riposto e pel Desserts, la pratica è sempre la stessa. Pel gelato di cioccolatto vedi il giorno 20 marzo, per li piattini di dolci, vedi il giorno 18 detto.

Per la bevanda del caffè come le altre.

21 Aprile - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di ragoste ai funghi. Vermicelli all'oglio con alici salate, capperini, olive e petrosemolo. Lesso di merluzzo con salsa d'oglio, e limone. Pasticcio di pesce con sfoglio. Ricottelle fritte, dette di Massa. Ovi in trippa al *culì* di gamberi. Gattò di selleri. Crema ghiacciata.

Riposto e Desserts.

Insalata cotta di carote, insalata cruda di lattuga, piattini di butiro, detti con crostini, piattini d'alici salate, detti con rafanelli, piattini d'olive, detti con capperi, piattini di peparoli, detti con cetrioli, due bottiglie di Peralta bianco vino di Spagna. Piattini di castagne arrosto, di mela, di pera, di portogalli, di verdura, di frutti secchi, gelato d'amarene, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, cioè, biscottini ordinarj, e detti al cucchiajo, caffè.

Pratica.

Zuppa di ragoste ai funghi.

Prendi una viva ragosta, non più grande di un rotolo, ovvero libbre due ed once nove, *perchè le maggiori di peso son molto mastine*, la laverai pria in acqua, e la bollirai, dopo cotta la dividerai per metà, ne toglierai le due mezze code, e le conserverai togliendone da una delle metà quell'unico intestino che hanno: tutto il resto, e del guscio, con tutti li suoi artigli pieni di frutto lo pesterai, riponendo questo pesto in quel brodo medesimo, che hai cotto la ragosta aggiungendoci dell'altra acqua, e farai scuo-

cere, con un sellero, del petrosemolo, due pastinache raspate, e divise in quartini, toltone lo stipide di mezzo, che produce male ai visceri, una cipolla intera, due foglie d'alloro, once quattro di pomidoro secche triturate, se fossero delle fresche once sedici; due teste di garofani, una stecchetta di cannella, once nove, o di butiro fresco, oppure di oglio a tuo piacere; farai tutto bollire come sopra; frattanto lesserai libbre tre di ottimi e piccoli funghi, pria lavati con acqua, sale, e succo di limone, e dopo cotti ci darai una grossolana triturata, e li conserverai; passerai quindi per setaccio quel brodo; farai le croste di pane, o bruscato o a dadini fritti, li porrai in zuppiera frammezzandoli con li funghi, e le mezze code della ragosta divise in fettoline, ci verserai il brodo bollente, e sarà una ottima zuppa.

Vermicelli all'oglio con alici salate, olive, capperi, e petrosemolo.

Farai soffriggere once otto di ottimo oglio, con due spicchi d'aglio, che toglierai, ci farai quindi soffriggere once quattro d'alici salate spinate, e fuori della fornella ci porrai once due di capperini ben lavati, ed once due d'olive disossate, o bianche, o nere; frattanto lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li rivolgerai in quella proporzionata casseruola, ci porrai il giusto di sale, di pepe un pochino dippiù, e del petrosemolo trito, rivolterai sempre al caldo della fornella, perchè così si scioglieranno, e li servirai in zuppiera.

Lesso di merluzzo con salsa d'oglio, e succo di limone.

Netterai, e laverai benissimo, e quindi lesserai libbre otto, o di un sol merluzzo, oppure non più di due con acqua, aceto, fette di limoni, del sale, ed un mazzetto d'erbe, lo sgocciolerai, lo porrai nel piatto proprio, e con moltissimo oglio, succo di limone, del sale, e del pepe, e del petrosemolo trito finissimo, che porrai nelle salsiere, lo servirai caldo.

Pasticcio di pesce con sfoglio.

Farai un ragù delle teste, e code, o di merluzzo, o di cefalo, o di lacerti per tirarne il *culì*, o brodo corto, pesterai metà della polpa, con polpa di pane, petrosemolo trito, battuto d' ovi, e provola grattugiata, e ne formerai polpettine, le quali le farai cuocere nel brodo anzidetto, come ancora l' altra metà della polpa intera; ci farai cuocere ancora pochi piselli, funghi piccoli, sieno freschi, sieno secchi, dei filettini di tartufo, delle patelle scorzate; frattanto farai la pasta di sfoglio, giusta il *cap. IV.* §. 2. formerai il volo-vant, vedi il giorno 4 aprile, e dopo cotto ci porrai ben disposto questo ragù di pesce, ci porrai il suo pezzo di sfoglio sopra, e lo servirai come quello.

Ricottelle fritte, dette di Massa.

Prendi delle ricottelle, ma quelle veramente di *Massa Lubrense*, o *Vico Equense*, perchè son ferme (1) e non sierose; le porrai in addobbo in un vase di terra largo con molto zucchero fiorettato, e poca polvere di ottima cannella (se non ti spiacesse potresti spruzzarci un pochino di rum, che saranno più graziose) le farinerai, e quindi le passerai nel battuto d' ovi, e sollecitamente le friggerai con bollentissimo strutto, gondolando sempre la padella più fuori della fornella, perchè precocemente si potranno *avvanpare*, e per conseguenza amareggiare ancora; le porrai sopra della floscia carta per farle sgocciolare del grascio, l' accomoderai nel piatto proprio, polverizzandole con zucchero, e pochissima cannella.

Ovi in trippa al culì di gamberi.

Lesserai libbre tre di grossi gamberi ovvero, così detti *mazzacogni*, ne conserverai le code scorzate, del resto lo pe-

(1) Ferme, s' intende sode, dure, compatte, non sierose, mi scuserai se da tanto in tanto mi avvalgo di queste note, perchè intendo parlare sempre a' miei cari amici dilettanti di Gastronomia guardandomi pur troppo di ammaestrare a quella *classe studiosa* ec. ec.

sterai finissimo ; lo porrai in una casseruola ; con due *fogliette* d' acqua ovvero *caraffe,* poco petrosemolo trito , del sale giusto , e di pepe , once quattro di fresco butiro , e farai bollire dolcemente moltissimo ; finchè il brodo rimanga poco più di mezza caraffa ; passerai tutto per setaccio ben forte , e frattanto farai 24 ovi duri, li scorzerai , li farai in quartini, l'accomoderai nel piatto proprio, ci porrai ben disposte le code de' gamberi e ci verserai quel *culì* bollente , al quale ci avrai dato pria un poco di colletta con pochino di fior di forina per addensirlo alquanto , e così li servirai.

Gattò di selleri.

Prendi una ventina di selleri, ne toglierai tutte le foglie verdi , e di tutto il solo bianco, e tenero lo triturerai finissimo, li laverai, e li lesserai in acqua bollente, li sgocciolerai , e li porrai in una casseruola con once quattro di butiro , una fetta di prosciutto , una cipolletta , due garofani, porrai sulla fornella , ed allorchè principieranno ad asciugarsi , ci porrai un pochino di fior di farina , dipoi in una misura di mezza caraffa la riempirai metà fior di latte, e metà brodo chiaro , ci porrai del sale , del pepe, e poca raspatura di noce moscata ; farai cuocere dolcemente, e consumare a poca salsa. Toglierai la casseruola dalla fornella, e quando sarà tutto raffreddato ne toglierai il prosciutto, e la cipolletta , e ci porrai otto torli d' ovi freschi , con due sole chiara tutto ben battuto , ed once quattro di parmegiano grattugiato, mescolerai tutto benissimo, e quindi potrai far cuocere questo gattò in due modi , il primo; farai una cassa di carta imbutirata in una casseruola , ed in essa verserai la composizione facendola cuocere al bagno-maria, cioè , porrai la casseruola in un'altra più grande con acqua bollente, e dopo cotto lo rivolterai con diligenza nel piatto proprio; nell' altro modo , vernicerai una casseruola di butiro, la ingranirai di pan-gratto , e lo farai cuocere , o al forno , oppure sulla roventata fornella col bordo di carboni, e sul coverchio , come tutte le schiume, lo rivolterai nel piatto proprio , e lo servirai.

Crema ghiacciata.

Porrai in una casseruola un' oncia di fior di farina, delle cortecce di cedro verde triturato fino, de' fiori di cedro inzuccherati, e pesti, once dodici di zucchero in pane polverizzato; scioglierai tutto con otto rossi d'ovi, conservando le chiara; mescolerai nella composizione una *foglietta* o *caraffa* di fior di latte, ed un quartino di latte; farai cuocere questa crema per mezz' ora leggermente girandola sempre finchè divenga spessa, ed allora la toglierai dal foco; batterai con un battitore, o fascetto di vetiche quelle otto chiara d' ovi alla fiocca ovvero bene schiumanti, mescolerai la schiuma nella crema, badando, che non sia molto calda, rivolterai molto bene; la verserai nel piatto proprio, polverizzandola da per tutto con zucchero finchè la crema sia tutta coperta; dipoi la farai cuocere, o al forno, oppure sotto al fornello; e quando sarà bene elevata, e ghiacciata la servirai calda.

Pratica del Riposto, e Desserts. Idem, gelato d' amarene, vedi il giorno 5 marzo, dolci vedi il giorno 20 detto.

Bevanda del caffè vedi il *cap. IX.*

22 Aprile - Sabato.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa d' erbe all' oglio. Anelletti incaciati al sugo di pesce. Frittelle d'alici salate. Cefalo in umido ai funghi. Schiuma di baccalà. Ovi molli al purè di piselli. Carciofi all' oglio alla certosina. Imborracciate.

Riposto e Desserts.

Pane vino di pasto. Insalata cotta di pomi di terra, detta cruda di scarola, piattini di butiro, e crostini, di rafanelli di tarantello, d'alici salate, di peparoli, d'olive, di capperi, due bottiglie di Tavel rosso, vino di Francia, gelato di frutti, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, di pignolata, e raffioletti, caffè.

Zuppa d' erbe all' oglio.

Farai il brodo all' oglio, vedi il *cap. V.* §. 3. frattanto lesserai grana due di selleri, due buone pastinache, due rape, a filettini, lesserai ancora pochi piselli, e funghi, farai dei dadini di pane fritto, li porrai in zuppiera frammezzandoli con le descritte erbe, e ci verserai il brodo.

Anelletti incaciati con sugo di pesce.

Lesserai libbre quattro di anelletti, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di pesce.

Frittelle d' alici salate.

Prendi libbre due di fior di farina, la porrai in una casseruola con un grano di lievito, poco sale, ed impasterai a poco, a poco con acqua non molto bollente, e farai una pastarella, la porrai al caldo di una fornella perchè fermenti; laverai, e spinerai le alici salate per metà, e di ogni mezza con un cucchiajo da zuppa prenderai di quella pastarella, e le friggerai, o con oglio, o con strutto, le farai sgocciolare; e le servirai nel piatto proprio.

Cefalo in umido ai funghi.

Prendi rotoli tre, ovvero libbre otto di cefalo, e sempre, che sia, o uno, o non più di due, perchè diversamente sarebbero molto piccoli; sgargerai, li squamerai e li laverai più volte; porrai in una casseruola once sei di strutto, una cipolla trita, un mazzettino d' erbe ben legato, e farai soffriggere, con un piccolo cefalo che prenderai particolarmente; con del sale, del pepe, e poca spezie, arrossita la cipolla, bagnerai con acqua bollente, ed aumenterai il brodo poco per volta, quindi ci porrai un' oncia di conserva di pomidoro, e tirerai il brodo, con dell' acqua bollente: fatto un competente brodo lo passerai per setaccio schiacciando ancora quel piccolo cefalo già cotto, che ci darà mag-

gior senso, riporrai il brodo nella casseruola, in dove farai cuocere il cefalo, e quando sarà cotto, toglierai tanto brodo per quanto basti da condire la zuppiera degli anelletti; frattanto lesserai once sedici di piccolissimi funghi, e li porrai nella casseruola col cefalo, e così lo servirai.

Schiuma di baccalà.

Prendi un rotolo e mezzo di baccalà, ovvero libbre quattro, ma che sia di quello *doppio*, lo laverai, e lo lesserai un punto dippiù; lo spellerai, lo spinerai, e subito con polso forte lo pesterai benissimo; ne conserverai un pezzettino il migliore pria di pestarlo, ci unirai once sedici di polpa di pane bene spungata nel latte, e premuta, e ripesterai ancora insieme, con mezzo grano di petrosemolo; passerai per setaccio ben forte ed a questo estratto ci unirai once dodici di provola grattugiata, ci porrai otto chiara d'ovi bene montate alla fiocca, e dopo di aver bene tutto medesimato, ci unirai ancora li torli d'ovi, ci porrai poco sale, e spezie; vernicerai di butiro una casseruola proporzionata, la ingranirai di pan-gratto, e ci verserai la composizione, ed in dettaglio ci porrai quel pezzettino di baccalà minutissimo, perchè si distingua. Ti raccomando di praticare la massima diligenza nella cottura essendo un piatto questo di mia recente esperienza, e riuscitomi perfettamente.

Ovi molli al culì di piselli.

Prendi libbre tre di scorzati piselli, li farai scuocere con acqua non molto, ne sgocciolerai il brodo se ve ne fosse, e li passerai per setaccio, quell' estratto lo porrai in una casseruola con once quattro di butiro, con del sale, e del pepe, ed un poco d' acqua bollente, e farai addensare un altro poco sulla fornella per fare entrare in cottura il butiro; intanto in un'altra casseruola farai bollire acqua, poco aceto, sale, e poco succo di limone, nel mezzo del bollo aprirai un ovo alla volta e così ne farai cuocere 24 siccome ne toglierai uno, lo porrai in un'altra casseruola con acqua tiepida e così tutti; porrai nel piatto proprio un poco della purè di piselli, intersecandoci gli ovi, e terminerai con la *purè*, e li servirai.

Carciofi all' oglio alla certosina.

Prendi 24 carciofi, ne toglierai le foglie verdi, dal torzuto ne toglierai la corteccia, e ne troncherai la punta, l' imbianchirai appena con acqua, sale, e sugo di limone, quindi le sgocciolerai benissimo, e l'accomoderai ben stretti in una casseruola piatta; farai un trito di capperini, olive bianche, petrosemolo, ed alici salse, e di questo coprirai li carciofi, poco sale, e più di pepe, e ci porrai tant' oglio, che copra tutto, porrai la casseruola sulla fornella, e con lento foco farai cuocere; diligentemente li toglierai dalla casseruola facendone sgocciolare l' oglio, l' accomoderai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Imborracciate.

Prendi once diciassette di zucchero fino, lo farai in giulebbe, quasi ad una caramella, e lo farai raffreddare; frattanto batterai alla fiocca otto chiara d' ovi, ma che sia la schiuma ben forte, in essa ci porrai il giulebbe ma ce lo farai cadere in filo, e volterai, ci porrai un poco di raspatura di limone, ed once quattro di pignoli; prendi de' fogli di carta, e su di essi disporrai la composizione in tante giuste porzioni, con qualche distanza fra loro, e farai cuocere ad un forno temperato, che venghino bene stagionate, le staccherai con una punta di coltello, e l' accomoderai nel piatto con salvietta sotto.

La pratica pel Riposto, e pel Desserts sarà come le altre. Pel gelato di frutti vedi il giorno 9 marzo. Per li dolci vedi il giorno 6 detto.

Farai la bevanda di caffè, vedi *cap. IX.*

23 Aprile - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla giardiniera. Maccheroni di zita al sugo. Ordura di anemole all' Inglese. Lesso di vaccina. Ostriche al

grattè. Storione alla fraise. Entremets di petti di polli alla sciampagna. Crema di vainiglia.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di sparagi, insalata cruda di scarola, e lattuga, due piattini di fellata, due di butiro, e crostini, due di tarantello, due d' alici salate, due d' olive, due di capperoni, due di peparoli, e due di rafanelli, due bottiglie di Razestoff bianco, vino di Austria, due piattini di castagne arrosto, due di uva, due di pera, due di mela, due di portogalli, due di finocchi, gelato di cannella con l' oglio, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di biscottini ordinarj, e l'altro di pastiglie di cannella, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla giardiniera.

Prendi del cerfoglio, del petrosemolo, dell' acetosa, meno di maggiorana, dei funghi, dei piselli, laverai tutto benissimo, facendo cuocere tutte queste erbe triturate in brodo rosso; ci porrai ancora del prosciutto trito, dopo cotte così con poco brodo, ci porrai dei torli d' ovi, e rivolterai sopra la fornella per legare questo ragù d' erbe: prendi 24 piccole pagnottine di pane, ne rasperai con la piccola grattugia la superficiale corteccia, le vuoterai e le riempirai di quella erbosa farsa; le bagnerai poi, le farinerai, le passerai pel battuto d' ovi, e le friggerai; le porrai in zuppiera versandoci il brodo chiaro precedentemente fatto giusta il *cap. V. §. 1.*

Maccheroni di zita al sugo.

Lesserai libre quattro di maccheroni di zita, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano, grattugiato, e sugo di carne.

Ordura di anemole all' Inglese.

Prendi sei petti di polli, ne toglierai la pelle, e l'ossa, li pesterai con once sedici di polpa di vitella, e se ne fosse la stagione, di polpa di majale, e se ti trovasti in caso di necessità sia pure della polpa *d'annecchia*, e potendo essere della polpa tutta di pollo sarebbe migliore; ed allora adoprerai dodici petti di polli, pesterai tutto con un tartufo pelato, pochi piselli teneri, e freschi, e di piccolissimi funghi, ma pria cotti, ci pesterai ancora once otto di polpa di pane spungata nel latte, e poi premuta, ci porrai del sale, del pepe, ed otto rossi d'ovi freschi, e bisognandocene dippiù ce li porrai; ci pesterai ancora quattro fegatini di pollo, appena lessati; passerai tutto per setaccio, e dipoi ne formerai tante braciolette, le ravvolgerai nel fior di farina, poi nel battuto d'ovi, le ingranirai col pan-gratto, e le friggerai color d'oro; le accomoderai nel piatto con salvietta al disotto.

Lesso di vaccina, con salsa.

Avendo fatto il brodo chiaro, lo avrai fatto con un pezzo di vaccina denominato *il vacante* del peso di libbre otto, il quale lo farai figurare con la seguente

Salsa ascè.

Triturerai due cipolle, le farai soffriggere in una casseruola con once tre di sugna, quando si sarà colorita ci mescolerai il trito di tre peparoli in aceto, due mezzani cetrioli in aceto, due once di capperini, once quattro di magro prosciutto, e farai bollire con molto brodo chiaro da far tutto quasi disfare, ci porrai un coppino di brodo colorito, del sale, del pepe, e poca spezie, ci porrai dell'aceto, e poco zucchero, che dia gusto, ci porrai un'oncia di fior di farina, e farai addensare; porrai il pezzo di lesso nel piatto proprio, e lo servirai versandoci la salsa al disopra.

Ostriche al gratté.

Prendi quattro dozzine di ostriche, ma di quelle del Real

Sito del Fusaro, che sono molto grandi, ed in Toscana ne ho veduto ancor come quelle, percui questo piatto potrà eseguirsi ancora nel caso ti trovassi in quell' Imperiale, e Reale gran Ducato; le imbianchirai facendole aprire da loro nell' acqua bollente, ti servirai dei gusci più grandi, che li pulirai; in ciascuno di essi ci porrai un frutto ben pulito, ci porrai del petrosemolo trito, del sale, del pepe, ed una polverata di pan-gratto, quindi ci porrai dell'oglio sufficiente, e del succo di limone; adatterai le ostriche così apparecchiate nei ruoti, li porrai nel forno temperato per farle incrostare; ed al momento di servirle l' accomoderai nel piatto proprio.

Storione alla fraise.

Prendi nn buon pezzo di storione, lo porrai in una casseruola con delle fettoline di vitella, e lardo, un quartino di caraffa di vino bianco secco, mezza cipolla trita, mezzo grano di petrosemolo, una pastinaca, una rapa bianca, e scorzata anche tutto trito, del pepe del sale, una foglia di lauro, e del brodo chiaro ma buono, porrai la casseruola sulla fornella, e lo farai cuocere; quando è cotto lo servirai con la salsa medesima.

Entremets di petti di polli alla sciampagna.

Prendi otto petti di pollanche, ne toglierai le ossa, e la pelle, li laverai, e l' asciugherai; prendi una proporzionata casseruola, alla quale coprirai il suo fondo di sottilissime fettoline di polpa di vitella, ci porrai sopra ben disposti li petti delle pollanche, che coprirai con altre sottilissime fettoline di prosciutto, ma della parte più grascia, ci porrai un mazzetto d' erbe, composto di petrosemolo, cerfoglio, acetosa, maggiorana, e qualche foglia d' alloro, e che sia strettissimo legato, ci porrai del sale, del pepe, ci porrai mezza *caraffa,* o *foglietta* di vino di Sciampagna, ed altrettanto di brodo chiaro, che mescolerai insieme, dovendo coprire li descritti petti; laddove ne abbisognasse dippiù ce lo porrai, vedi che non dipende, che abbia io errato nel darti la proporzione, ma ciò addiviene dalla casseruola più, o meno profonda; per cui sarà della tua prudenza presce-

gliere la proporzionata casseruola; sicchè la porrai sulla fornella, e dolcemente farai cuocere: quando tutto sarà cotto, ci porrai dell' altro buon brodo, e ricoprirai novellamente l'*entremets*, e rassettato alquanto, ne toglierai li petti bene asciutti di grascio, e li porrai da parte, ne toglierai il mazzetto, e tutto quel resto lo farai cuocere ancora, con altro poco di brodo, facendo tutto disfare; quindi passerai per setaccio, porrai l' estratto in una casseruola, nella quale ci unirai ancora li petti di polli, e li servirai ben caldi con questa salsa, e con guarnizione di crostini fritti.

Crema di vainiglia.

Farai questa crema, con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. *9.* la porrai nel piatto proprio polverandola di cannella.

Pel Riposto e Desserts farai come li precedenti. Pel gelato di cannella bianca vedi il giorno 2 marzo come per li dolci, vedi il giorno 10 detto. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

24 Aprile - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Selvaggina. Tagliarelli con parmegiano e sugo. Ordura di mappatine farsite. Lesso di pollanche con purè di fagioli. Schiuma di zucca brusca. Piccioni alla Mamelucca. Funghi al grattè. Zuppa di pane di Spagna.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di cicorie, insalata cruda mischia, due piattini di salame, due di butiro, due di crostini, due di alici salse, dne di olive, due di peparoli, due di rafanelli, due bottiglie di Punta bianco, vino di Ungheria, due piattini di castagne, due di selleri, due di mela, due di pera, due di portogalli, due di uva, gelato di percoche, due piattini di dolci, uno di pezzettini di pane di Spagna, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

Zuppa alla selvaggina.

Prendi una pernice, due beccacce, due colombi di torre, perchè questi hanno più del selvaggio, spennati, vuotati, e lavati benissimo, li porrai in una marmitta a bollire con acqua, ed once sedici di prosciutto a lento foco finchè l'avrai bene spumati, dipoi ci unirai un mazzettino di petrosemolo, ed once otto di finocchi selvatici, freschi già; quando sarà tutto cotto, toglierai la caccia, passerai il brodo, e lo chiarificherai come per li brodi, e lo terrai al caldo; spolperai li pezzi di caccia, e quella carne la pesterai insieme col prosciutto, e l'erbe; questo pesto lo porrai in una casseruola con un poco di brodo chiaro, e mescolando sulla fornella tirerai una *purè* che farai benissimo scuocere; passerai questa *purè* pel setaccio, ed il suo estratto lo mescolerai col suo brodo già precedentemente fatto, dandoci il gusto del sale, farai delle croste di pane, o bruscate, o a dadini fritti, li porrai in zuppiera versandoci quel brodo già detto.

Tagliarelli con parmegiano e sugo.

Lesserai libbre quattro di tagliarelli, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne, ovvero brodo di ragù.

Ordura di mappatine farsite.

Farai la pasta come per li panzarotti, vedi il *cap. IV.* §. 15, e per la proporzione impasterai tre libbre di fior di farina; distenderai la tela della pasta spessa mezzo scudo, la dividerai, e suddividerai in tanti quadrelli, in mezzo de' quali ci porrai un raguncino espressamente fatto con polpettine, fegatini di pollo, ovi non nati, piselli, funghi, e filettini di tartufo; dipoi unirai tutti li quattro tagli del quadrello, e li attaccherai fra loro benissimo, come se fosse quella che dicesi la *MAPPATA del bucato;* friggerai queste mappatine con strutto, e le servirai.

Lesso di pollanche con purè di fagioli.

Lesserai quattro ottime pollanche, che sieno bene incosciate, le porrai nel piatto proprio con la purè di fagioli, che farai così. Lesserai mezza misura di bianchi fagioli, e li farai disfare, li sgocciolerai, e li passerai per setaccio; porrai questo estratto in una casseruola, con once due di butiro, due coppini di brodo colorito, del sale, del pepe, e farai addensare, dipoi ci porrai quattro torli d'ovi freschi, e girerai con la mescola, tenendo la casseruola al caldo della fornella per far cuocere gli ovi, e fatto così lo verserai sul lesso.

Schiuma di zucca brusca.

Prendi rotoli due di zucca, ovvero la così detta *cocozza di Spagna*, la lesserai ben bene, e quindi la premerai onde vada via quel brodo, la mescolerai con una libbra di pane spungato nel latte, e premuto, lo passerai per setaccio, dipoi ci unirai otto chiara d'ovi montate in fiocca, e poi ancora li rossi, ci porrai una libbra di parmegiano grattugiato, mescolerai tutto benissimo, se ti sembrasse alquanto duretta la composizione, ci porrai qualche altro torlo d'ovo, ed un tantino di latte; prenderai una proporzionata casseruola, la vernicerai di butiro, e la ingranirai con pan-gratto, ci verserai la composizione, che vada sino alla metà del bordo della casseruola, ci farai al disopra una polverata di pan-gratto, e la farai cuocere come più volte ti ho detto per le schiume; dopo cotta la farai rassettare un poco sul pancone, cercherai staccarla all'intorno con la punta del coltello, nel caso vedessi che siasi attaccata, e quindi la rivolterri nel piatto proprio.

Piccioni alla Mamelucca.

Prendi sei piccioni, ben spennati, vuotati, e lavati, ci lascerai le zampe, ed il collo col becco; l'incoscerai benissimo, e li farai bollire per un quarto d'ora, dipoi li tufferai in acqua freddissima, e li terrai così; frattanto farai un trito di quattro tartufi scorzati, once otto di prosciutto,

porrai questo trito in una casseruola con once sedici di piccolissimi funghi, quattro carciofi bene scorzati, e divisi in quartini, queste due ultime erbe pria lessate, ci porrai del sugo, e del brodo, e farai cuocere, dipoi ci porrai li piccioni ben sgocciolati, e li terminerai di cuocere in questa salsa, rimettendoci dell' altro brodo se bisogna, e così li servirai nel piatto proprio, con la medesima salsa sotto.

Funghi al grattè.

Prendi libbre otto di mezzani funghi di pioppo freschi, ed aperti, ne toglierai tutto lo sterpo, e li terrai per molto in acqua tiepida con sale, e sugo di limone, li laverai più volte con acqua bollente, e finalmente con acqua fresca; dipoi li lesserai appena, li sgocciolerai, e l' accomoderai in tortiera mollicandoli di pan-gratto, petrosemolo trito, sale, pepe, oglio, e sugo di limone, li porrai sotto al fornello e li farai incroscare; li toglierai diligentemente, e l' accomoderai nel piatto proprio, e li servirai.

Zuppa di crema con pane di Spagna.

Farai la crema, come al *cap. VI.* giusta il metodo, e prenderai di latte una caraffa e mezzo. Prendi una libbra e mezzo di pane di Spagna, lo taglierai in fettoline, e lo porrai nel piatto proprio frammezzandoci la crema, e che il piatto termini con la crema tutta polverata di ottima cannella.

Pel Riposto e Desserts come il solito: pel gelato di percoche, vedi il giorno 7 marzo, per li dolci, vedi il giorno 8 detto. Farai la solita bevanda del caffè.

25 Aprile - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa brodettata. Paternostri incaciati al sugo. Ordura di pagnottine di riso farsite. Lingua di manzo alli cavoli. Fritto di calamari. Selleri al capo di latte. Arrosto di pernici. Crema alla Musaica.

Riposto e Desserts.

Insalata cotta di scarola, cruda di lattuga, due piattini di fellata, due di butiro, e di crostini, due di tarantello, due di peparoli, due d'olive, due di capperoni, due di rafanelli, due bottiglie di Oyres rosso, vino di Portogallo, due piattini di castagne, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di meloroso, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di ginetti fini, l'altro d'imborracciate di canditi, caffè.

PRATICA.

Zuppa brodettata.

Porrai in una casseruola dodici torli d'ovi freschi, con once otto di parmegiano grattugiato, che scioglierai con brodo di sostanza bollente, e lo farai stringere al foco, e quando sarà il preciso momento di servire la zuppa, porrai nella *purè* poche stille di succo di limone, e rivolterai, verserai questa *purè* sulle croste di pane bruscate poste nella zuppiera, e quindi il brodo chiaro già fatto, giusta il *cap. V. §.* 1.

Paternostri incaciati con sugo.

Lesserai libbre quattro di *paternostri* così chiamati, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di pagnottine di riso farsite.

Lesserai libbre due di riso con once quattro di butiro, del sale, e pepe, dopo cotto leverai la casseruola dalla fornella, e se ci fosse molto brodo ne lo toglierai, ci mescolerai once otto di parmegiano grattugiato, sei ovi bene battuti e rivoltando sempre al caldo della fornella farai entrare in cottura gli ovi, dipoi porrai questo condito riso sulla tavola di marmo a raffreddarsi alquanto; ne farai tante porzioni come tante braciolette, che riempirai di un ragunci-

no di polpettine, fegatini, e piselli, le ravvolgerai benissimo, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, e le ingranirai di pan-gratto, le friggerai con strutto, e l'accomoderai nel piatto proprio, con salvietta al disotto.

Lingua di manzo alli cavoli.

Prendi una buona lingua di manzo, la porrai in una casseruola con acqua, e la farai rinvenire, ovvero bollire per mezz'ora, la toglierai dall'acqua, ne toglierai la pelle, e la pulirai; la piccherai a traverso con lardelli di duro lardo nelle lardaruole, la riporrai in una casseruola con sotto delle fettoline di lardo, e prosciutto, con delle fette di cipollette, quattro teste di garofani, del sale, del pepe, mezza caraffa di vino di Sciampagna, e la coprirai di brodo chiaro, con un foglio di carta sulla casseruola, e quindi il coperchio proprio, e farai cuocere sulla fornella: quando la lingua è cotta la toglierai dal brodo, la fetterai in giuste fette, l'accomoderai nel piatto proprio guarnito di mazzettini di cavoli cotti in brodo, e la servirai.

Fritto di calamari.

Prendi libbre sei di mezzani calamari, li pulirai, e laverai, li taglierai a tarallini, li farinerai, e li friggerai, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Selleri al capo di latte.

Prendi una ventina di selleri, ne toglierai tutte le foglie verdi, netterai il torzuto, e li taglierai quattro dita dalla parte del torzuto, li dividerai per metà, li laverai, e li lesserai appena, li sgocciolerai, e poi li farai cuocere in brodo chiaro, e di sostanza, cotti l'accomoderai nel piatto proprio; frattanto porrai in una casseruola mezza caraffa di fiore di latte, once due di butiro maneggiato con un poco di fior di farina, sale, e pepe, farai bollire rivoltando sempre; verserai questa salsa sopra li selleri, ci farai una polverata di parmegiano grattugiato, con poco butiro liquefatto; porrai il piatto sotto al fornello, e sopra di una fornella con cenere calda sotto, farai incrostare, e servirai.

Arrosto di pernici.

Prendi cinque pernici, se son vive saranno migliori, perchè ammazzandole come la polleria domestica va via tutto il sangue, e la carne diviene bianca perfetta, le spennerai ben pulite, le vuoterai, e le laverai, netterai bene le zampe, che lascerai, le incoscerai, e nella cassa ci porrai un pezzettino di lardo ravvolto di foglie di salvia, menta romana, poca maggiorana, uno stecco di cannella, due, o tre foglie d'alloro, e legherai ben forte questo mazzettino; legherai ogni pernice con spago, e ci darai una lessata per una mezz' ora; dipoi le porrai in acqua freddissima, e le tratterrai per un'altra mezz' ora così; dipoi l'asciugherai con panno-lino, e le ravvolgerai ciascuna in carta verniciata di butiro, legherai, ed infilzerai allo spiedo, e farai l'arrosto a vopore con leccarda al disotto; cotte alla massima perfezione, le sfilzerai, le scioglierai, e le porrai nel piatto proprio.

Crema alla Musaica.

Farai la dose della crema, giusta il suo *cap. VI.* dopo, che l'avrai passata per setaccio, ci porrai un'oncia di mandorle dolci spellate, bruscate, e triturate, un'oncia di pignoli, ancor così, e due once di cocozzata triturata, darai la cottura alla crema come le altre, la porrai nel piatto proprio polverizzata di cannella e la servirai.

Pratica pel Riposto. Farai come gli antecedenti, similmente farai pel Desserts, pel gelato di melorosa, vedi il giorno 25 marzo, per li dolci, vedi il giorno 24 marzo.

Farai la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

26 Aprile - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa al purè di ceci. Maccheroni incaciati con sugo. Ordura d'erbe diverse. Fricandò di zinna. Storione alla

Turca di grascio. Entremets di tartufi. Arrosto di piccioni. Crema alla mirenga al bagno-mario.

Riposto, e Desserts.

Insalata cotta di cocozzoli, insalata cruda di lattuga, due piattini di fellate, due di butiro, due di crostini, due di alici salate, due d' olive, due di capperini, due di peparoli, e due di rafanelli, due bottiglie di moscato di cipro bianco vino dell' Isola di tal nome, situata nel Mediterraneo. Due piattini di castagne, due di selleri, due di portogalli, due di pera, due di mela, due d' uva, gelato di latte, e caffè, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci; uno di spumette, e l' altro di graffioletti, caffè.

PRATICA.

Zuppa al purè di ceci.

Prendi una *quartarola* di ceci già purgati, li farai ben cuocere in una casseruola con brodo chiaro, ed un mazzettino di petrosemolo; cotti li pesterai, e li scioglierai in quel brodo medesimo, e gli darai altra piccola cottura, sempre conditi di sale; passerai questo brodo per setaccio; accomoderai le croste di pane, o bruscate, o fritte nella zuppiera, ci verserai quella *purè* con altro brodo ancora, e la servirai.

Maccheroni incaciati, e sugo.

Lesserai a giusta cottura un rotolo e mezzo oppure libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo (1) e così li servirai.

Ordura di erbe diverse.

Prendi grana sei di spinaci, grana venti di sparagi, una

(1) Sugo, ciò s' intende brodo di sostanza, brodo di ragù fatto ristretto, culi di carne, più sostanzioso, a scanzo sempre d' equivoco, credo da tanto in tanto apporre qualche noticina di queste, per sola istruzione de' miei cari amici dilettanti di Gastronomia, che da loro vogliono divertirsi come me.

libbra, di pronti freschi, e piccoli funghi, una libbra di scorzati, e teneri piselli, un buon tartufo pelato, ovvero scorzato; tutte queste erbe le lesserai, e le pesterai benissimo con la polpa di once otto di pane spungata nel latte, e premuta; ci unirai once otto di parmegiano grattugiato, una decina di torli d' ovi duri, e pesterai tutto insieme con sale, e pepe; passerai questa composizione per setaccio, e sembrandoti alquanto dura, ci porrai qualche torlo d'ovo, ma fresco, con un tantino di latte, e così la renderai più morbida: ne formerai tante braciolette, che chiamansi *anemole,* le passerai nel fior di farina, poi nel battuto d' ovi, e quindi le ingranirai col pan-gratto, e le friggerai; l' accomoderai nel piatto proprio graziosamente disposte, sempre con salvietta al disotto.

Fricandò di Zinna.

Prendi libbre otto di zinna, ne toglierai i caporelli, e tutta la grossa cute, che sembra come un cuojo; la dividerai, in tre o quattro pezzi uguali, togliendone quelle parti difformi, che dicono... *ca s'adda apparà,* ovvero contornare, e tutte queste frazioni, e forse più del dovere sono quei tali lucri... farai dei lardelli di lardo duro, cioè quello del prosciutto, che è il migliore, e con la larderuola, come più volte ti ho detto, piccherai questi pezzi come tutti gli altri fricandò: porrai nel fondo di una casseruola delle fettoline di lardo, e prosciutto, disopra, delle fettoline di cipollette, ci accomoderai li pezzi di fricandò con sopra un altro simile apparecchio, due o tre teste di garofani, una piccola stecchetta di cannella, dell' acqua che copra la zinna, un foglio di carta sopra la casseruola, e quindi il coperchio proprio, e farai cuocere sulla fornella dolcemente; quando sarà cotto questo fricandò, toglierai asciutti quei pezzi di zinna, li porrai nel piatto proprio con sotto la seguente

Salsa all' arancio.

Prendi once sedici di polpa di vitella, once quattro di magro prosciutto, una cipolla mezzana, una carota, due radici di petrosemolo, due teste di garofani, tutto triturerai, lo porrai in una casseruola con due cucchiaj d' oglio, lo por-

rai sulla fornella , e farai soffriggere , ci porrai , del sale , e del pepe , e lo bagnerai poco per volta con sugo, facendo bollire dolcemente , quando tutto sarà scotto a questo modo, disgrasserai la salsa fuori della fornella , e la passerai per setaccio ; porrai l' estratto in una casseruola aggiungendoci un bicchiere di sugo d'arancio , la farai bollire alquanto, e legherai la salsa con poco di fior di farina, e la servirai come di sopra.

Storione alla Turca, di grascio.

Prendi una grossa fetta di storione , la steccherai di lardelli di lardo come se fosse il fricandò, ma tutti al didentro, e questa è la differenza che passa tra *steccare*, e *piccare* , steccare s' intende , che li lardelli di qualunque materia siano, debbono introdursi tutti , e questa operazione si fa con la punta di un coltello piccolo , piccare s' intende, che una terza parte di essi debbono rimanere al difuori , e questa si fa con le larderuole , quindi porrai nel fondo di una casseruola delle fettoline di lardo , e prosciutto , ci adatterai lo storione , con del sale , del pepe, delle stecchette di cannella , delle teste di garofani , delle fette di cipolla, ed un mazzettino d' erbe ; il suo brodo poi sarà metà latte , e metà vino bianco ma *amabile* e che sia bollente , ci porrai un sotto coverchio di carta , e quindi il proprio , l' adatterai sulla fornella con foco sotto , e sopra , ma che bolla dolcemente ; quando sarà cotto, toglierai la casseruola dalla fornella , lasciandola per poco fuori della stessa , perchè il pesce si consolidi alquanto , lo toglierai , e lo porrai in un piatto di rame , o foglio di rame , lo asciugherai benissimo, lo ingranirai propriamente di pan-gratto, versandoci sopra diligentemente del butiro liquefatto, lo porrai nel forno, o sotto al fornello, per fargli prendere colore , fatta quella crosta , lo porrai nel piatto proprio con la salsa alla remolada.

Salsa alla remolada.

Prendi una cipolla, la farai in fette, la porrai in una casseruola con due cucchiaj di ottimo oglio , la farai soffriggere, quando principia a colorirsi , ci porrai mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco *secco* e lo farai

consumare, bagnando a poco, a poco, con *culì*, o altro brodo, ma buono, ci porrai, se ti piace, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, mezzo grano di petrosemolo, altrettanto di basilico, un grano di pimpinella, o cerfoglio, due teste di garofani, poco sale, e spezie, una fetta di limone scorzata; farai tutto bollire per un quarto d'ora, e poi la passerai per setaccio, a questo estratto aggiungerai due alici salse ben lavate, due once di capperini, un poco di petrosemolo, un poco di cerfoglio, due torli d'ovi duri, il tutto trito, un poco d'oglio, poco succo di limone, la farai quasi bollire, e questa porrai nel piatto sotto il pezzo dello storione.

Potrai farci ancora una salsa semplicissima di estratto di pomidoro con butiro, una salsa di soli capperi, in fine potrai adattarci una salsa secondo l'idea ti suggerirà più propria, a misura che ne apprenderai la teorica.

Entremets di tartufi.

Prendi libbre tre di tartufi, ne toglierai la corteccia, li farai in tante fettoline; porrai in una casseruola once tre di butiro, un grano di petrosemolo triturato, delle piccolissime cipollette, ed once quattro di prosciutto, con poco sale, pepe, ed una terza di garofano, porrai sulla fornella a soffriggere, che bagnerai con un tantino di brodo alla volta, mischiato con due cucchiaj di vino bianco, e quando sarà tutto ben soffritto, ci mescolerai li tartufi, che farai cuocere, rimettendoci un poco di brodo; e quando saranno cotti, e dovranno servirsi, ci porrai un poco di *culì*, l'aggiusterai nel piatto con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di piccioni.

Prendi sei belli piccioni grasci, li netterai benissimo, l'incoscerai, e li legherai con spago, l'incarterai con carta butirata, l'infilzerai allo spiedo, e li farai cuocere a vapore, *da me così chiamato*, come tutti gli altri arrosti; li scioglierai, e dandoci un bel colore li servirai con insalatina cruda trita nel piatto sotto di essi.

Crema alla mirenga al bagno-maria.

Porrai in una casseruola una caraffa di latte, e mezza di fior di latte, con una corteccia di limone, una stecchetta di cannella, dodici coriandri, ed una libbra e mezzo di zuccotto, farai bollire questa dose, per far liquefare il zucchero; la farai raffreddare, ci mescolerai sette torli d'ovi, e due chiara battute alla fiocca, mescolerai tutto benissimo, la passerai due volte per setaccio, e la verserai in un piatto fondo, ma proprio, facendola cuocere al bagno-maria, cioè, adattando il piatto sopra di una casseruola piena d'acqua bollente, e sopra del piatto ce ne porrai un altro per coverchio, con pochissimo foco al disopra; frattanto farai una mirenga di sei chiara d'ovi ben battute alla fiocca, e quando la schiuma si sarà bene elevata, ci porrai once sedici di ottimo zucchero polverizzato, mescolando bene con la detta fiocca; questa la porrai sopra la crema a forma di cuppola, e porrai il piatto in un forno temperato facendola venire di bel colore, e la servirai subito.

La pratica pel Riposto e Desserts, sarà come le precedenti; per il gelato di latte, e caffè vedi il giorno 29 marzo, e per li dolci vedi il giorno primo detto.

Farai la solita bevanda di caffè, vedi il *cap. IX.*

27 Aprile - Giovedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa d'orzo di Germania. Fittuccine incaciate, e sugo. Frittura di granelli. Polli in umido. Entremets di fave verdi le prime. Pasticcio all'Inglese. Arrosto di spinola. Sfoglietti di crema.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di sparagi, cruda di lattuga, due piattini di butiro, due di crostini, piattini di fellate, due di alici salate, due di tarantello, due d'olive,

due di capperi, due di peparoli, due di rafanelli, due bottiglie di Pontac rosso, vino di Spagna, due piattini di castagne, due di mela, due di pera, due di uva, due di finocchi, gelato di castagne, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di mandorle à la Polonoise, e l'altro di biscottini di pistacchio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa d' orzo di germania.

Prendi libbre tre di orzo di germania, lo netterai, e lo laverai, e lo asciugherai; lo lesserai un pochino in acqua, e dopo sgocciolato lo porrai in una marmitta facendolo cuocere con buon brodo sostanzioso, ci farai scuocere una gallina, ed once otto di prosciutto, pria cotti diversamente; ma lo farai sempre bollire dolcemente; quando sarà cotto prenderai l'orzo solo, condirai di sale, lo farai incorporare con sugo di vitella perchè prenda un bel colore tenendolo al caldo, ed allorquando il grascio si sarà manifestato sulla superficie ne lo toglierai, ed al momento, che servirà questa zuppa, porrai l' orzo nella zuppiera, versandoci il già brodo chiaro precedentemente fatto.

Fittuccine incaciate e sugo.

Lesserai libbre quattro di fittuccine, volgarmente dette *laganelle*, le sgocciolerai, e le frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Frittura di granelli.

Prendi libbre cinque di granelli, cioè, bottoni di montone, ne toglierai quella grossa prima pelle, e quindi diligentemente ne toglierai quella appresso, che è molto più sottile; li dividerai in quartini, e li laverai in acqua bollente, con del sale, dipoi li passerai nell' acqua fresca e li asciugherai, li passerai nel fior di farina, poscia nel battuto d' ovi, e l' ingranirai di pan-gratto, e li friggerai di color d' oro, li farai sgocciolare sopra carta floscia e con salvietta al disotto l' accomoderai nel piatto proprio.

Polli in umido.

Prendi quattro ottime pollanche, le spennerai benissimo le netterai di tutto, e le incoscerai, legandole con spago; le porrai in una casseruola con once sei di lardo pesto, una cipolla trita, del sale, del pepe, e poca spezie; farai ben soffriggere, bagnando a poco la volta, o con conserva di pomidoro liquefatta con acqua bollente, o con pomidoro fresche, cioè, di quelle conservate nella salimoja, e così le farai cuocere: le accomoderai nel piatto proprio versandoci non molto del brodo medesimo ben colato.

Entremets di fave verdi le prime al butiro.

Prendi libbre due delle prime fave, che la stagione presenta, e che sieno di quelle piccole; ne toglierai le due punte, e con un coltellino le rasperai dolcemente; le imbianchirai appena con acqua, e sale; dipoi le lesserai con brodo chiaro; le sgocciolerai del brodo, e le porrai in una casseruola con once quattro di butiro, ed un coppino di brodo colato, le farai bollire quanto s'incorporino, e ci unirai un tartufo scorzato, e fatto in filettini con once quattro di prosciutto magro triturato, e così le servirai.

Pasticcio all' Inglese.

Prendi tre pollanche, le farai in pezzettini con tutte le ossa, le porrai in un vase di creta, con sale, aromi, quattro foglie di salvia, una d'alloro, e covrirai tutti questi pezzettini con ottimo aceto bianco; li terrai in fusione per un'ora, e mezzo; passerai in una casseruola ben sgocciolati li detti pezzettini con delle fettoline di prosciutto, delli filettini di tartufi, pochissimi capperini, de'funghi ben purificati, ma pochi, triturati, ed once quattro di butiro; mescolerai tutto, e farai cuocere lentamente, e bisognandoci maggior umido, bagnerai con *culì.*

La cottura dev'essere giusta, ma che non si fatighi nel masticare. Questo pasticcio si serve in una forma di majolica, o di terraglia espressamente fatta per quest'uso, oppure farai in una casseruola una forma di pasta *brisè* che farai

cuocere vuota al forno, cioè, dopo che avrai situata la pasta nella casseruola verniciata di strutto, ci farai una contro cassa di carta, e quindi la riempirai di brenna, e la farai ben cotta, che sformerai, la porrai nel piatto proprio ed in quella forma servirai li pezzetti di polli.

Arrosto di spinola.

Prendi, o una spinola di libbre otto, oppure due, le sgargerai, le netterai le viscere, le laverai, e le bagnerai con oglio, e sale, e le farai arrosto; che sieno ben cotte, l'accomoderai nel piatto proprio con insalatina trita sotto.

Sfoglietti di crema.

Farai la pasta di sfoglio, giusta il *cap. IV.* §. 2. dopo il magistero dello sfoglio distenderai la tela sfogliata alta mezzo dito, e col coltello infocato, ne taglierai tanti pezzi che ravvolgerai come un libretto, li vernicerai sopra di battuto d'ovi, e li farai cuocere al forno in tortiera verniciata di strutto; frattanto farai una crema come più ti piace con mezza caraffa di latte, giusta il *cap. VI.* e quando saran cotti li sfogli con diligenza molta porrai in essi della crema aprendoli con la lama del coltello, e preparati nel piatto proprio li servirai.

Riposto. La pratica è come gli altri, e similmente quella pel Desserts. Pel gelato vedi il giorno 28 marzo. Per li dolci vedi il giorno 13 marzo.

Pel caffè farai secondo il solito, *cap. IX.*

28 Aprile - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di tagliolini in brodo di pesce. Zuppa di piselli al butiro. Cernia in umido. Fritto di panzerotti di magro. Ovi al latte. Entremets di cardoni all'indiana. Arrosto d'ostriche. Pasticcetti d'amarene.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di scarola, detta cruda di lattuga, due piattini di butiro, due di crostini, due piattini di alici salate, e due di tarantello, due piattini d'olive, due di capperi, due di peparoli, e due di rafanelli, due bottiglie di Erlau rosso, vino di Ungheria, piattini di castagne, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di uva, due di finocchi, gelato alla Veneziana, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, ginetti fini, imborracciate di canditi, caffè.

PRATICA.

Zuppa di tagliolini.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV.* §. 8. li taglierai ben fini, e li farai asciugare sopra fogli di carta, li lesserai nel brodo chiaro di pesce, giusta il *cap. V.* §. 2. e li servirai subito.

Zuppa di piselli al butiro.

Farai un soffritto di una dozzina di cipollette, *sane* con butiro, quando si saranno colorite ci porrai dell'acqua, e dell'altro butiro sufficiente per condimento; ci farai cuocere libbre sei di piselli fini scorzati, e cotti li porrai in zuppiera frammezzandoli con piccolissimi crostini fritti.

Cernia in umido.

Prendi un bel pezzo di cernia di libbre otto, che farai cuocere in corto brodo fatto con cipolla trita ben soffritta, e brodo di conserva di pomidoro, lo passerai per setaccio, e poi ci porrai il pesce, che servirai nel piatto proprio con guarnizione di pomi di terra cotti nel brodo medesimo.

Fritto di panzerotti, di magro.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV.* §. 15; distenderai

la tela spessa mezzo scudo nella quale porrai tante diverse porzioni di scarola ben trita soffritta, e cotta con alici salse, capperini, mezze olive, e pochi pignoli, con la metà della stessa tela di pasta covrirai facendo bene attaccare e con un taglia-pasta taglierai li panzerotti, che friggerai biondi, e li servirai.

Ovi al latte.

Prendi once sei di butiro, lo maneggerai con due once di ottimo fior di farina, dipoi porrai in una casseruola una caraffa di latte, ci unirai il butiro ancora, con pochino di sale, la porrai sulla fornella, ed appena farai bollire perchè tutto si medesimi; quindi passerai per setaccio, e l'estratto lo porrai di bel nuovo in casseruola, con sei torli d'ovi battuti, un pochino di zucchero, e girando bene lo farai stringere sul foco, accomoderai gli ovi duri divisi in quartini nel piatto, e ci verserai la salsa ben bollente di latte.

Entremets di cardoni all' indiana.

Prendi dei cardoni, ma le loro foglie bianche, le ridurrai in pezzetti, non più di quattro dita, togliendone tutti li filamenti, li porrai in acqua fresca, con sale, e succo di limone perchè così si rendono bianchi, e li terrai per qualche tempo, li lesserai rivoltandoli spesso; dopo cotti li riporrai in acqua fresca; frattanto farai una salsa bianca, ponendo in una casseruola un poco di fior di farina, che scioglierai con acqua, e butiro, del sale del pepe, ed un poco d'aceto bianco; porrai la casseruola sulla fornella con lento foco girando con la mescola, farai alquanto legare questa salsa; ci unirai li cardoni bene sgocciolati, ci farai dare pochi bolli; avverti esser cosa facilissima, che il butiro si converta in oglio, ed allora ci porrai un cucchiajo d'acqua, ci farai dare un altro bollo e così li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto d' ostriche.

Prendi quattro dozzine d'ostriche del Real sito del Fusaro le aprirai, e le scastrerai dai loro gusci; lesserai appena

il frutto, e laverai le conchiglie, ne porrai in ogni guscio due frutti, ci porrai del pan-gratto, petrosemolo trito, del sale, del pepe, ed oglio, le porrai in tortiera, e le farai incroscare sotto al fornello, l'accomoderai nel piatto proprio, e le servirai.

Pasticcetti d' amarene.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §. 1. ne formerai li pasticcetti nelle forme proprie, li riempirai di conserva d'amarene, e li farai cuocere al forno o sotto al fornello; li sformerai, e li polverizzerai di zucchero, e li servirai.

La pratica del Riposto, e Desserts, sarà come le precedenti. Pel gelato alla Veneziana vedi il giorno 2 aprile. Per li piattini di dolci vedi il giorno 24 marzo.

Farai la solita bevanda con once quattro di caffè come al *cap. IX*

29 Aprile - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, Desserts.

Cucina.

Zuppa di zucchette. Vermicelli all' oglio, ed alici salate. Frittelle alla cavaliera. Storione alla turca, di magro. Entremets di cipollette alla veneziana con salsa ascè. Ovi alla svizzera. Palaje mollicate. Crema all' Inglese.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta di cicorie, insalata cruda di scarola, piattini di butiro, e crostini bruscati, di tarantello, di olive, di peparoli, di capperini, di rafanelli, due bottiglie di Grave bianco, vino di Francia, piattini di marroni, ovvero castagne, di portogalli, di mela, di pera, di finocchi, di uva, gelato di castagne, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno biscottini di pistacchio, e l'altro alla provenzale. Caffè.

Zuppa di zucchette.

Siamo già alla fine di aprile, in cui fiorisce la bella stagione di primavera, e la terra principia a somministrare dei primi ortalizj come per lo appunto sarebbero delle prime zucchette ovvero cocozzoli; sicchè ne prenderai di questi un competente quantitativo che basti per la zuppa, li taglierai, in dadini; porrai in una casseruola sul foco, un poco di butiro, cipolletta, e petrosemolo trito, e farai alquanto soffriggere, ci porrai un mazzetto di erbe diverse, meno salvia, ed alloro, tre, o quattro cipollette, due garofani, e le zucchette, o cocozzoli, del sale, e del pepe, e farai cuocere dolcemente, bagnando con un poco di brodo di magro. Quando saranno cotte, disgrasserai, ne toglierai il mazzetto, e le cipollette, e ci farai una liga di un battuto di dieci ovi, ed once dodici di parmegiano grattugiato, e poco brodosa servirai questa zuppa.

Vermicelli all' oglio con alici salate.

Lesserai un rotolo e mezzo, ovvero libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li rivolterai in una casseruola ove ci avrai fatto soffriggere once quattro di alici salate ben pulite, e spinate con once sei di ottimo oglio, ed a calor di foco da tanto in tanto li rivolterai perchè venissero tutti sciolti; frattanto ci porrai un poco di petrosemolo triturato finissimo, e così li porrai in zuppiera.

Frittelle alla cavaliere.

Porrai in una casseruola quattro cucchiai di fior di farina, che scioglierai con otto ovi interi pria battuti, un pochino di sale, once quattro di zucchero polverizzato, una raspatura di cedro, un cucchiajo d'acqua di cedro, mezza caraffa di latte, ed altrettanto di fior di latte; farai cuocere a piccol foco rivolgendo sempre; quando sarà ben cotta, e ben spessa, (1) la farai appena raffreddare, la distenderai

(1) Spessa, in questo caso s'intende densa.

sopra un piatto, che sia ben polverizzato di fior di farina, e subito che sarà fredda la taglierai in tante formette con un taglietto da pasta a piccoli pasticcetti, che ad uno, ad uno l' immergerai nella pasta che farai come segue.

Porrai in una casseruola quattro cucchiai di fior di farina, due di spirito di vino, un pochino di sale, batterai quattr' ovi, ed a poco, a poco li mescolerai con questa pastarella, e dopo di averla bene manifatturata, ci bagnerai quelle formette, che friggerai con strutto: le disporrai sul pancone sopra fogli di carta; e li polverizzerai con zucchero fiorettato col mezzo del setaccino proprio; infuocherai una pala di ferro, e la passerai per sopra vaporosamente, e quindi l' accomoderai nel piatto proprio.

Storione alla Turca, di magro.

Prendi una fetta di storione di libbre otto, la steccherai con filettini di tarantello, come se fosse il fricandò, ma tutti al di dentro, ce li porrai con la punta sottile di un coltello; porrai lo storione in una casseruola, ci porrai del sale, del pepe, poche teste di garofani, un mazzettino d' erbe, una cipolla tagliata in fette, ed il suo brodo sarà metà latte e metà vino bianco amabile bollente, ci porrai un sotto coverchio di carta, e poi il coverchio proprio, e lo farai cuocere con foco sotto e sopra, ma che bolla leggermente; dopo cotto toglierai la casseruola dalla fornella, e la terrai al caldo; frattanto farai una

Salsa alla remolada.

Tal quale la vedi nel giorno 26 aprile servita per lo storione alla turca, di grascio.

Entremets di cipollette alla Veneziana.

Prendi delle cipollette, ne toglierai il cattivo, e le lesserai appena, le sgocciolerai, e diligentemente le vuoterai col *cavafrutto*, farai una composizione di pane spungato nel latte, e premuto, ci porrai del parmegiano grattugiato, torli d' ovi duri, e pesterai finissimo, dipoi ci unirai del petro-

semolo trito finissimo, una grazia (1) di zucchero del sale e spezie; affinerai bene questa composizione con dei torli d'ovi crudi, ne riempirai le cipollette, le passerai nel fior di farina, nel battuto d'ovi, e le friggerai con strutto; quindi le porrai in una casseruola con poco brodo di pesce, e ci farai dare pochi bolli, perchè termini la loro cottura, e dopo cotte l'accomoderai nel piatto proprio con la salsa ascè, vedila il giorno 23 aprile.

Ovi alla Svizzera.

Prendi once sei di butiro, lo farai liquefare in una casseruola, ci porrai una cipolla trita, petrosemolo, e maggiorana, farai soffriggere, e poi ci porrai mezza caraffa di latte, due once di pignoli brustoliti, un poco di colletta ovvero fior di farina, e farai alquanto bollire; dipoi lesserai gli ovi senza corteccia, l'accomoderai nel piatto, e ci verserai sopra la descritta salsa.

Palaje mollicate.

Prendi libbre otto di fresche palaje, le quali non sieno più di sei, le sgargerai, le squamerai, e le laverai pulitissime; l'accomoderai nelle tortiere, le mollicherai sotto, e sopra con pan-gratto, petrosemolo trito, sale, pepe, oglio, e succo di limone, le farai cuocere al forno; dipoi diligentemente le toglierai dalle tortiere, l'accomoderai nel piatto proprio, e le servirai.

Crema all' Inglese.

Porrai in una casseruola una caraffa di latte, e mezza di fior di latte, ci porrai una libbra e mezzo di zucchero in pane polverizzato, una stecchetta di cannella, un *pizzico* di coriandoli, ed una fettolina sottile di limone; la farai bollire un quarto d'ora; la farai raffreddare; dipoi ci unirai sette rossi d'ovi freschi, e due chiara ben battute alla fiocca, la passerai due volte per una salvietta, *torcendola*

(1) Grazia non intendo di dire la moneta di Toscana, perchè quella si domanda Crazia, ma una grazia di zucchero, un gusto.

bene ne riempirai delle *tazze*, o *chiccare*, facendole cuocere al bagno-maria, cioè, adatterai le *chiccare* in una casseruola piatta con dell' acqua bollente che vadi sino alla metà delle *tazze*, ci porrai il coverchio proprio di rame, porrai la casseruola sulla fornella con moderatissimo foco sotto, e sopra; quando sarà cotta così la crema, toglierai le tazze, e le farai raffreddare; dipoi ci porrai una polverata di zucchero sopra, e le glasserai con una pala rovente passandocela per sopra a vapore, e così quella superficie diverrà color d' oro; porrai le *tazze*, le *chiccare* nel piatto proprio, ed in questo modo servirai questa crema.

Pel Riposto, e Desserts, sarà la pratica come li precedenti, pel gelato di castagne vedilo come pel giorno 28 marzo, per li dolci, li vedrai come pel giorno 4 marzo.

Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

30 Aprile - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa all' Indiana. Maccheroni di zita al sugo, e parmegiano. Lesso di vaccina con guarnizione di cappucce farsite. Fritto di triglie, e calamari. Pasticcio in cassa caldo di piccioni. Carciofi al butiro. Arrosto di vitella. Pastarelle alla reale.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta e cruda a piacere, due piattini di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due di alici salate, due di tarantello, due di olive, due di peparoli, due di capperi, due bottiglie di Tinto di Rotta rosso, vino di Spagna, due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di fichi secchi, due di uva passa, due di frutti di mare, gelato butirato, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di mostaccioletti, ed uno di pastareale.

Bevanda di caffè.

Zuppa alla Indiana.

Prendi 10 petti di polli, li farai arrosto, li bagnerai spessissimo con acqua, e butiro, perchè venghino ben cotti, e morbidi; quindi ne toglierai tutta la cute, e le ossa, li pesterai finissimo, con once quattro di mandorle dolci, e dodici torli d'ovi duri, con del sale, pepe, e poca spezie, ci unirai once otto di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, ci unirai ancora once quattro di parmegiano grattugiato, e tutto passerai per setaccio; maneggerai questa farsa con alquanto fior di farina, e ne formerai delle piccolissime ben rotonde polpettine, e precisamente come tante palle di fucile; le farai cuocere in un brodo liscio, ma appena, dovendo riuscire morbidissime; porrai il brodo già fatto in zuppiera, giusta il *cap. V.* §. *1.* e poscia ci tufferai le polpettine, e la servirai.

Maccheroni di zita al sugo, e parmegiano.

Lesserai ben pronti libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Lesso di vaccina, con guarnizione di cappucce farsite.

Prendi una buona cappuccia, alla quale ne toglierai tutte le foglie verdi, e le altre ad una ad una, le imbianchirai, per quanto si possono rendere flosce e maneggiabili; ne toglierai lo stipite, e di ciascuna di esse, o della metà se sono le più grandi le riempirai, di riso cotto nel brodo, e ligato con battuto d' ovi, e parmegiano, le rotolerai come braciolette, e le farai cuocere in brodo di sostanza; porrai il pezzo di lesso nel piatto proprio, con la guarnizione delle braciolette di cappucce, sgocciolate dal brodo, e lo servirai.

Fritto di triglie, e calamari.

Prendi libbre sei di triglie, e calamari, alle prime le

sgargerai, le squamerai, e le pulirai benissimo, ai secondi ne toglierai quella piccola spada, ne toglierai gli occhi, e la testa, che è nel mezzo degli artigli, e precisamente nel mezzo delle *grinfe*, li laverai benissimo, e tutto farai bene asciugare; li farinerai ben sciolti, e li friggerai con strutto di bel biondo colore; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Pasticcio in cassa caldo di piccioni.

Prendi quattro buoni piccioni grasci, li pulirai benissimo e l'incoscerai; porrai in una casseruola once quattro di butiro, una fetta di prosciutto di once quattro, mezzo grano di petrosemolo, con una cipolletta tutto trito, un mazzettino di erbe diverse, qualche fetta di tartufo, pochissimi prugnoli, o secchi, o freschi, del sale, del pepe, e tre garofani; porrai la casseruola sulla fornella, e farai soffriggere, con li piccioni ancora, che li rivolterai sempre, perchè prendessero colore da tutte le parti; ci spruzzerai dettagliatamente un bicchiere di Sciampagna, o di Madera, o altro vino bianco secco, ed in questo modo farai cuocere li piccioni, e bisognandoci più umido, ci porrai del brodo chiaro, sempre un pochino per volta.

Farai la pasta *brisè*, giusta il *cap. IV*. §. 5. la disporrai in una proporzionata casseruola verniciata di butiro, come un timpano, oppure se hai delle forme per pasticci, sarà migliore; formata dunque la cassa, farai una farsa di *gratino* cruda nel seguente modo, cioè, prendi sei fegatini di pollo, con quelli de' piccioni, li triturerai, con once sedici di polpa di vitella, ma finissimo triturato, ci porrai della polvere di basilico, e pochissimo petrosemolo, tutto triturato finissimo, ci unirai ancora once quattro di grascio di prosciutto triturato, del sale, del pepe, e spezie, quattro torli d'ovi crudi, mescolerai tutto insieme, e così formerai la farsa detta *gratino;* con questa farsa farai il fondo nella forma del pasticcio, e sopra ci adatterai li piccioni freddi; nei concavi, ci porrai l'altra farsa di *gratino* onde li piccioni stiano bene incassati, con li petti dalla parte superiore scoverti, e sopra di essi porrai, tutto ciò che trovasi nella casseruola, e sopra di tutto, ci porrai delle fettoline di buon lardo sottilissime, con due fette di limone scorzato, copri-

rai il pasticcio con l'altra pasta *brisè*, lasciandoci un buco nel mezzo sopra il coverchio quanto uno scudo con un tubo, o cammino di carta, attorno del quale ci porrai l' altra pasta *brisè*, affinchè possa sortire tutta l' aria, e quanto sia nel pasticcio resti tutto bene incassato, e per darci maggior gusto, ci porrai un piccolo bicchiere di spirito di vino, che verserai nel buco medesimo; farai cuocere il pasticcio in un forno temperato, per un' ora e mezzo; lo toglierai dal forno, e col mezzo di quel tubo osserverai se sia giunto il punto di cottura con la punta del coltello; quando dovrai servirlo, attento mio caro amico, perchè abbiamo il pasticcio nella casseruola; toglierai diligentemente il camminetto, rivolterai la casseruola, ed il pasticcio lo porrai nel piatto proprio, ne toglierai il coperchio di pasta, ne toglierai le fette di lardo, di limone, ed il mazzettino d'erbe, ci porrai un poco di salsa piccante, riporrai il coverchio di pasta, e lo servirai.

Carciofi al butiro.

Netterai benissimo 24 carciofi, li farai in quartini, e li terrai in acqua, sale, e succo di limone, perchè s' imbianchissero; li lesserai in brodo chiaro, e quindi li porrai in una casseruola, con pezzettini di prosciutto, e tartufi finissimo triturati, con mezza caraffa di latte, once quattro di butiro, farai cuocere, e li servirai.

Arrosto di vitella.

Prendi libbre otto di vitella, o del filetto, o della coscia, la legherai strettissima, la ravvolgerai in carta butirata, e la legherai di nuovo, l' infilzerai allo spiedo, e lo farai arrosto cotto a vapore con la leccarda sotto, con due ali di carboni sempre accesi, e rivoltando sempre lo spiedo lo farai cuocere così; al momento prima di servirlo, lo svilzerai, lo scioglierai, porrai nel piatto proprio della insalatina triturata, e ci adatterai l'arrosto, e lo servirai.

Pastarelle alla reale.

Porrai in una casseruola un tantino di corteccia di cedro

verde triturato, once quattro di zucchero polverizzato, poco sale, un pezzettino di butiro quanto un ovo, e due bicchieri d'acqua, farai tutto bollire per un momento, e poi ci unirai dieci cucchiaj di fior di farina, farai cuocere tutto bene, rivolgendo sempre affinchè venghi ben consistente, e quando principierà ad attaccarsi alla casseruola la toglierai dal foco, e ci porrai due ovi battuti, rivolgendoli ben forte col cucchiajo, affinchè tutto s'incorpori bene, e continuerai ad aggiungerci degli altri ovi battuti, però uno per volta, sino a che la pasta diviene molle, ma che non sia liquida; indi ci porrai de' fiori di cedro confettati, e quattro marzapani di mandorle amare ben pesti, o mescolerai tutto insieme; dipoi prendi delli fogli di carta verniciati di butiro, su di essi ci adatterai di quella dose con un cucchiajo a forma di biscotti; li farai cuocere per mezz'ora al forno temperato o sotto al fornello, indorandoli sopra con battuto d'ovi; dopo cotti, li staccherai dalla carta, e con salvietta al disotto l'accamoderai nel piatto proprio.

La pratica pel Riposto, e pel Desserts, sarà come le altre, pel gelato butirato, vedi il giorno 26 marzo, per li dolci, di pasta reale, e mostacciolelti, vedi il giorno 5 marzo. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

1 Maggio - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Turca. Vermicelli al sugo, e parmegiano. Lesso di pollo alla salsa piccante. Fritto d'alici. Sortù di animelle. Carciofi al parmegiano. Arrosto di braciolette. Crema di pistacchio.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta, e cruda, due piatti di fellate, due piattini di butiro, e crostini, due d'alici salate, due d'olive, e due di capperi, due di peparoli, e due di cetrioli, due di rafanelli, due piattini di castagne, due di pera, due di mela, due di portogalli, due

bottiglie di Altoduro bianco, vino di Portogallo, due piattini di dolci, cioè, uno di marzapani di cannella, e l'altro di biscottini al zephire, gelato di cannella rossa ai pignoli, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla Turca.

Scorzerai otto pagnotte, e le farai in sottili fettoline, le friggerai con fresco butiro di bel colore, cinque minuti pria di servire detta zuppa, porrai in zuppiera li crostini, facendoli inzuppare di sugo di vitella, e poi ci verserai il brodo chiaro precedentemente fatto, giusta il *cap. V. §. 1.* e la servirai.

Vermicelli al sugo, e parmegiano.

Lesserai un rotolo e mezzo di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Lesso di polli alla salsa piccante.

Lesserai quattro buone pollanche, apparecchiandole bene pria, come di ben pulirle, lavarle, ed incosciarle, con le quali farai il brodo per la zuppa, con tutto il suo prescritto al *cap. V. §.* 1. con la seguente

Salsa piccante.

Porrai in una casseruola due cucchiaj d'oglio, once sedici di polpa di vitella in fette, once otto di prosciutto magro, ma in fette, un bicchiere di Sciampagna, o altro vino bianco, farai bollire dolcemente, e quando si sarà alquanto consumato, bagnerai con *culì*, ed aceto bianco, ci porrai uno spicchio d'aglio, quattro teste di garofani, una decina di coriandri, poco sale, e pepe, e farai continuare a bollire dolcemente per un'ora; e quando si sarà tutto disfatto, disgrasserai la salsa, e la passerai per setaccio aggiungendoci poscia un pochino di fior di farina per legar-

la, e calda la porrai sopra le pollanche, e così servirai questo lesso.

Fritto d' alici.

Pulirai benissimo libbre sei di mezzane alici, che sieno fresche, ne toglierai le teste, le laverai più volte e le farai sgocciolare, le farinerai con fior di farina, le friggerai con strutto, e l'accomoderai a cuppola nel piatto proprio asperse di foglie di petrosemolo ben fritto.

Sortù di animelle.

Farai la pasta de' tagliolini con libbre due di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 8. e farai li tagliolini; li farai cuocere non molto in brodo chiaro; dopo cotti, li sgocciolerai benissimo, e li farai raffreddare; dipoi li condirai con once sei di provola grattugiata, quattro ovi battuti, del sale, e del pepe, e mescolerai benissimo; vernicerai una casseruola di strutto, e la ingranirai con pan-gratto; ci porrai la metà de' tagliolini, e nel mezzo ci porrai un *ragù* di animelle, fegatini, ovi non nate, pochi piselli, e funghi, tutto in proporzione, ci porrai l'altra metà de' tagliolini, e lo farai cuocere come il sortù.

Carciofi al parmegiano.

Lesserai 24 carciofi ben puliti, lavati, e fatti in quartini in brodo chiaro, li sgocciolerai, e l' accomoderai nel piatto proprio con parmegiano grattugiato, e butiro liquefatto con sugo di vitella, lo farai incroscare al forno o sotto al fornello, e li servirai.

Arrosto di braciolette.

Prendi libbre quattro di polpa di vaccina, la spellerai, e la snerverai, la pesterai finissimo, con once otto di polpa di pane, spungata nell' acqua, e premuta, e ci pesterai ancora once due di buon lardo, la passerai per setaccio; ne farai tante uguali porzioni, le distenderai sul pancone bagnato, e ci porrai nel mezzo una composizione di petrose-

molo finissimo triturato con maggiorana sugna, sale, e pepe, e poca della medesima carne, la quale ci si mette per ritenere il grascio; le ravvolgerai, e chiuderai benissimo le di loro estremità; le infilzerai nei spiedini adattati con delle fettoline di pane intersecando, e le farai arrosto, bagnandole poco per volta con acqua bollente, e poco butiro; cotte al loro punto, le sfilzerai e simmetricamente l'accomoderai nel piatto proprio, con un bordino visibile di scarola, o lattuga trita.

Crema di pistacchio.

Farai la crema con una libbra e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 2.

La pratica ed apparecchio del Riposto e Desserts farai come le precedenti, pel gelato di cannella rossa ai pignoli, vedi il giorno 4 marzo, per li dolci marzapani di cannella, e biscottini au zephire, vedi 14 marzo, per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

2 Maggio - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di santè. Maccheroni incaciati al sugo. Ordura di pomi di terra. Lesso di vaccina, con salsa verde all'Olandese. Entremets di tartufi semplici. Galantina di pesce con salsa alli capperi. Arrosto di pollanche. Crema alla mirenga al bagno-maria.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, due di crostini, due d'alici salate, due d'olive, e peparoli, due di capperini, due di rafanelli, due bottiglie di Alicante rosso, vino di Spagna, due piattini di castagne arrosto, due di selleri, due di portogalli, due di mela, due di pera. Gelato di candito, una bottiglia di rosolio, due

piattini di dolci, uno di marzapani amorosi, e l'altro di mirenghe, caffè.

PRATICA.

Zuppa di santè.

Farai il brodo, come al *cap. V.* §. 1. lo passerai, dipoi farai un trito, di scarola, lattuga, acetosa, cerfoglio; farai a dadini, una rapa, una carota, un sellei [illegible] ed un torzuto, che non sia spinoso; laverai tutte queste [illegible], e le lesserai in acqua, con un pezzo di prosciutto, e brodo colorito, facendo bollire dolcemente; porrai nella zuppiera delle fette di pane o bruscate, o a dadini fritti intersecandoli, con tutte queste erbe, e quindi ci verserai l brodo.

Maccheroni incaciati, al sugo.

Lesserai un rotolo e mezzo di maccheroni pronti, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di pomi di terra.

Prendi libbre quattro di pomi di terra ovvero *patate,* le lesserai, le spellerai, e le pesterai finissimo, togliendone tutti li noccioli, ci pesterai once sei di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, ci porrai once otto di parmegiano, o provola, o caciocavallo grattugiato, ci porrai un battuto d'ovi, mescolerai tutto, e passerai per setaccio, ci porrai del sale, e del pepe, e ne formerai tanti tortanetti, o tante braciolette, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, le ingranirai col pan-gratto, e le friggerai con strutto, e sgocciolate del grascio sopra carta floscia l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Lesso di vaccina, con salsa verde all' Olandese.

Prendi libbre otto di carne vaccina, che sia il *vacante,* dopo di averla ben lavata, legherai il pezzo con spa-

go, perchè non si lasciasse, e ne farai il brodo come di sopra per la zuppa; cotto che sarà lo terrai al caldo con acqua bollente; frattanto farai la

Salsa verde all' Olandese.

Prendi grana due per sorte, di petrosemolo, cerfoglio, pimpinella, uno di menta, laverai, premerai, e pesterai, scioglierai questo pesto, con buon brodo chiaro; lo passerai ben forte per un setaccio stretto di crini: tutto questo estratto lo porrai in una casseruola, con once quattro di butiro maneggiato con un poco di fior di farina, con sale, pepe, e poca raspatura di noce moscata, farai stringere al foco, ma senza bollire, ci porrai un poco di sugo di limone, rivolterai benissimo, e la porrai nel piatto proprio con il lesso sopra.

Entremets di tartufi semplici.

Prendi libbre tre di tartufi, li scorzerai, e li farai in fettoline; porrai in una casseruola once tre di butiro, un grano di petrosemolo triturato, del sale, pepe, ed una testa di garofano; farai dolcemente soffriggere, bagnando con un poco di brodo per volta, ci porrai due cucchiaj di vino bianco, e quando sarà tutto ben soffritto ci farai cuocere li tartufi, rimettendoci un altro poco di brodo; l'accomoderai nel piatto con guarnizione di crostini fritti.

Galantina di pesce con salsa alli capperi.

Prendi libbre otto di diverse polpe di pesci, come p. e. del tonno, o palamido, del cefalo, del merluzzo, la farai in fettoline, ed in filettini; le porrai tutto in addobbo in una casseruola, frammezzandoci un trito finissimo di petrosemolo, capperini, poco sale, pepe, e polvere d'aromi, e quindi del sugo di limone; prendi un panno-lino proporzionato ben forte, lo spiegherai sul pancone, ed in esso accomoderai tutta la carne de' pesci preparata come sopra, che vadino un filettino sopra dell'altro formandone un pezzo come un cassettino; ravvolgerai con diligenza il panno-lino come se vorresti fare un pli-

co, e lo legherai ben bene in modo che da verun lato possa smoversi; lo porrai in un vase di rame molto proporzionato, facendolo cuocere con brodo aromatico come per tutte le galantine, cioè, acqua molta, due caraffe di ottimo aceto, fette di limone e portogallo, teste di garofani, delle stecchette di cannella, delle foglie d'alloro, delle cimette di rosmarino, poco sale, ed un bicchiere di spirito di vino; la farai cuocere così, badando spessissimo il suo punto di cottura, che lo sarà molto precoce; la farai raffreddare nel brodo medesimo; dipoi diligentemente la scioglierai, e porrai la galantina nel piatto proprio con la

Salsa di capperi.

Pesterai finissimo once sedici di capperi in aceto, ma pria ben lavati, porrai questo pesto in una casseruola con bastante acqua, e farai bollire, a disfarsi, passerai per setaccio, riporrai l' estratto in casseruola con del sale, degli aromi, e del succo di limone, del zucchero, che basti a darci buon gusto, e lo farai addensare un pochino sulla fornella senza bollire; dipoi è al tuo genio, se sciogliere un poco la salsa con dell'ottimo rum, o invece dell'oglio, questo dipende come più piace del che potrai farne una prova di un pochino; fatta nel modo più piacevole la salsa, la porrai nel piatto proprio sotto la galantina.

Arrosto di pollanche.

Quattro pollanche sono bastanti per questo arrosto, le quali dopo ben pulite, lavate, ed incosciate, e legate le infilzerai allo spiedo e con socratica pazienza rivoltandole sempre bagnandole, con acqua tiepida, e liquefatto butiro le farai cuocere con foco a vapore come ti ho detto per tutti gli arrosti precedenti; le accomoderai nel piatto proprio con poca lattuga trita per guarnizione.

Crema alla merenga al bagno-maria.

Porrai in una casseruola una caraffa di latte, e mezza di fior di latte, una stecchetta di cannella, dodici coriandri,

una corteccia di limone, ed una libbra e mezzo, di zuccotto; farai bollire questa composizione; quando sarà fresca ci mescolerai sette torli d'ovi, e due chiara battute alla fiocca, mescolerai tutto benissimo, la passerai due volte per setaccio, la porrai nel piatto proprio, facendola cuocere al bagno-maria, cioè; porrai il piatto sopra di una proporzionata casseruola piena di acqua bollente, e che bolla sempre, e sopra del piatto ci adatterai un fornello con poco foco al disopra; frattanto farai una mirenga, battendo alla fiocca sei chiara d'ovi, e ridotte in perfettissima schiuma; ci mescolerai once sedici di zucchero fiorettato, e medesimerai benissimo; porrai questa schiuma sul piatto della crema dopo cotta polverizzandola di zucchero; porrai il piatto nel forno che sia il suo calorico bastantemente temperato, facendola cuocere per circa mezz'ora, e quindi la servirai subito.

La pratica pel Riposto, e Desserts è sempre la stessa, pel gelato di candito vedi il magistero adoperato pel giorno 3 marzo, come pel magistero de' dolci, vedi il giorno 2 detto.

Farai la solita bevanda di caffè, giusta il *cap. IX*.

3 Maggio - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di tortellini alla bolognese. Vermicelli incaciati al sugo. Ordura di pasta briosce. Fricandò di zinna. Entremets di carciofoletti. Prosciutto alla majansè. Arrosto di dentice. Torta d'amarene.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due bottiglie di Ronsiò bianco, vino di Portogallo, due di insalata cotta, e cruda, due piattini di fellate, due piattini di butiro, due di crostini bruscati, due d'alici salate, due di peparoli, due di capperini, due d'olive, due di rafanelli, due piattini di castagne, due di mela, due di pera, due di uva, due di finocchi, due di portogalli, gelato di frutti, due piattini di dolci, uno biscottini di con-

fetture, e l' altro di biscottini di mandorle, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di tortellini alla Bolognese.

Farai la pasta de' tagliolini, vedi il *cap. IV.* §. *8.* ne distenderai la tela come per quelli un pochino più *spessa*, pesterai nel mortajo del petto di pollo cotto in lesso, con un pochino di midollo di manzo ben pulito, un pochino di butiro, del parmegiano grattugiato, del sale, e due, o più rossi d'ovi per ammassare bene la farsa; dipoi con un piccolo taglia-pasta, taglierai delle rotelline, che con un pennellino di penne vernicerai di battuto d' ovo, in ciascuna di esse ci porrai un pochino della farsa, e coprirai con un'altra, attaccando bene l' orlo: li lesserai in molta acqua, e quindi sgocciolandoli benissimo li farai incorporare per poco nel brodo chiaro già fatto, *cap. V.* §. 1. e brodosi li servirai in zuppiera.

Vermicelli incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgoccielerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano, e *sugo*, ovvero *culì* o brodo di *ragù*.

Ordura di pasta briosce.

Farai questa pasta giusta il *cap. IV.* §. *7.* ne farai diverse pagnottine, ci porrai per ripieno un trito di mozzarella, e prosciutto, e verniciate di butiro le farai cuocere al forno, facendole venire ben gonfie, o alla padella fritte, e con salvietta al disotto le servirai.

Fricandò di zinna.

Prendi libbre dieci di zinna, ne toglierai i caporelli, e tutta la grossa cute, ne farai tre o quattro pezzi, che cercherai bene uguagliare, e contornare; farai dei filettini di lardo di prosciutto, e con la lardaruola *pischerai* tutti li pez-

zi di zinna sempre in linea con la metà de' lardelli al difuori: covrirai il fondo di una casseruola di sottilissime fettoline di buon lardo, ed in dettaglio delle fette di cipollette, disopra ci accomoderai li pezzi del fricandò, badando, che non debbono essere situati uno sopra dell' altro, ci porrai del sale, del pepe, quattro teste di garofani, tre stecchette di cannella, e delle fettoline di prosciutto; ci porrai acqua a sufficienza, lasciando un bordo della casseruola; ci porrai un coperchio di carta, e quindi il proprio; porrai la casseruola sulla fornella, e farai dolcemente bollire; dopo un' ora e più vedrai il punto di cottura, e se ve ne è ancora bisogno, ed il brodo si fosse ristretto, ci porrai dell'altra acqua bollente, e cotto questo fricandò al suo punto, accomoderai li pezzi nel piatto proprio, con li lardelli al disopra, ed una salsa di pomidoro al disotto.

Entremets di carciofoletti.

Prendi una trentina di piccoli carciofi, li netterai di tutte le foglie cattive, ne spunterai la punta, e netterai il torzuto, li porrai in una casseruola, facendoli imbianchire all' acqua bollente, con del sale, ed un poco d'aceto; quindi li sgocciolerai, e li porrai di nuovo nella casseruola con brodo chiaro, once quattro di butiro maneggiato con un poco di fior di farina, ci porrai un mazzettino d' erbe diverse, due fette di limone scorzate, una fetta di lardo, ed una di prosciutto, del sale, e del pepe; li farai cuocere; quindi li sgocciolerai, e li passerai in un' altra casseruola con once quattro di funghi triturati, e cotti, con dei filettini di tartufo, prosciutto, del petrosemolo trito finissimo, quattro torli d' ovi freschi, due once di butiro liquefatto, e poco *cull;* farai tutto incorporare sulla fornella, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Prosciutto alla majansè.

Prendi un buon prosciutto, lo contornerai di tutto il cattivo, ne rasperai la cute, gli troncherai il gambo, e lo farai dissalare per tre giorni in acqua fresca, cambiandoci l'acqua due volte al giorno lavandolo sempre; quindi lo ravvolgerai in panno-lino, e lo farai cuocere per metà; intan-

to che è caldo gli toglierai tutta la *cute* e lo farai raffreddare; lo ravvolgerai in diversi fogli di carta imbutirati, lo infilzerai allo spiedo, e lo farai terminar di cuocere arrosto, bagnandolo spesso con spirito di vino caldo, che farai cadere nella leccarda sotto, e con quello stesso, ed altro, lo continuerai a bagnare; quando sarà cotto lo farai raffreddare, e lo servirai con salvietta al disotto.

Arrosto di dentice.

Prendi un bel dentice, che sia almeno di libbre otto, lo sgargerai, gli pulirai le viscere, e lo laverai, lo asciugherai, e lo bagnerai d' oglio; lo porrai sulla graticola infocata, e lo farai arrosto; lo porrai nel piatto proprio con insalatina trita, e lo servirai con le caraffine d'aceto, ed oglio.

Torta d' amarene.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §, 1. ne distenderai le tele, l' adatterai nella tortiera propria, ci porrai libbre tre di conserva d'amarene, la coprirai con l' altra pasta; la farai cuocere al forno, o sotto al fornello; la farai raffreddare, e quindi rotolando prima la tortiera, la farai scivolare nel piatto proprio, polverizzandola di zucchero e la servirai.

Riposto e Desserts, farai l' apparecchio come gli altri, circa il magistero del gelato vedi il giorno 9 marzo, come per li dolci vedi il giorno 3 marzo.

Farai in ultimo la solita decozione di caffè giusta il *cap. IX.*

4 Maggio - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Livornese. Maccheroni incaciati al sugo. Fritto di palaje. Pollanche farsite. Entremets alla Saint-Clù. Fette di merluzzo all' Italiana. Arrosto di vitella. Crema di pistacchio.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due bottiglie di Sciablì bianco, vino di Francia, insalata cotta, e cruda, due piattini di fellate, due piattini di butiro, due con crostini, due di tarantello, due di alici salate, due di peparoli, due d'olive, due di capperi, due di rafanelli, due piattini di castagne, due di finocchi, due di portogalli, due di pera, due di mela, gelato di cannella bianca, due piattini di dolci, cioè, uno di spumette, e l'altro di graffioletti, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla Livornese.

Triturerai grana due di borraggini, uno di lattuga, uno di cerfoglio, uno di biete, uno di acetosa, laverai questo trito, lo farai bene sgocciolare, lo porrai in una marmitta con once sedici di polpa di vaccina ben soffritta, ci unirai once otto di prosciutto magro, due teste di garofani, una cipolla, un poco di *culì* di vitella, del brodo chiaro, con poco sale, e farai cuocere; quando l'erbe saranno cotte, ne toglierai la carne, il prosciutto, la cipolla, e li garofani, disgrasserai, e farai raffreddare; frattanto batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, ma che sieno bene schiumanti: dipoi prenderai quelle erbe già cotte, con una caraffa meno del brodo medesimo, le porrai in un vase di terra, e ci mescolerai la fiocca, ci porrai ancora once otto di parmegiano grattugiato, e finalmente gli otto torli d'ovi, con poco sale; verserai la composizione in una forma di *latta* coverta, e la farai cuocere al *bagno-maria* (val dire in una marmitta con acqua bollente, in dove porrai la forma, facendo, che l'acqua oltrepassi un poco della metà della forma), e quando la composizione si sarà cotta, e per conseguenza legata, la toglierai dal foco, ma la riterrai al caldo: quando dovrai servire la zuppa, con un cucchiajo da tavola prenderai delle piccole porzioni della composizione, le accomoderai nella zuppiera, e quindi ci verserai il brodo chiaro già fatto, giusta il *cap. V. §. 1.*

Maccheroni incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegianograttugiato, e sugo.

Fritto di palaje.

Pulirai libbre otto di fresche palaje, che non sieno più di sei, le laverai, l' asciugherai, le farinerai con fior di farina, le friggerai con strutto, le farai sgocciolare del grascio, e l' accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto guarnite di petrosemolo fritto.

Pollanche farsite.

Prendi quattro buone pollanche, l'ammazzerai, e le spennerai con somma diligenza senza l' uso dell' acqua bollente, giacchè la polleria che deesi disossare, non si deve spennare con l' acqua bollente; dopo che l' avrai ben spennate, con adattato coltellino ci farai una incisione lungo la schiena dal mezzo delle ali fino al portacoda, e diligentemente scarnirai la pelle con la carne dalle ossa badando di non forare la pelle. Cercherai slogare l'osso della coscia dalla sua giuntura, afferrando la noce dell' osso con due dita, e col coltellino scarnirai sino all'osso della gamba, e vicino alla giuntura troncherai, come farai col piede, lasciandoci un nodo; ci lascerai le ali, e la pelle del collo con la sola testa; dopo che avrai così tolte le ossa delle gambe, scarnirai il resto, ed il petto radente l' osso, e ne toglierai tutta la cassa col collo vicino; laverai più volte le dissossate pollanche, e le asciugherai; farai un battuto di polpa di carne accomodato con ovi, provola grattugiata, sale, pepe, spezie, e petrosemolo trito, lo passerai per setaccio, e questo estratto porrai nelle pollanche, che in fila situerai sul pancone; riempirai il rimanente di un raguncino di fegatini piccolissime polpettine, piccoli funghi, o freschi o secchi, delle fettoline di prosciutto, dei quartini d' ovi duri, dei filettini di tartufo, e pochi piselli; riempirai il collo delle pollanche di quella prima farsa; cucirai a soprammano sul dorso del-

le pollanche ; accomoderai il collo sotto le ali , legherai li nodi delle gambe ai due lati del portacoda , legherai benissimo le pollanche , e le farai cuocere nel brodo di sostanza: da tanto intanto le pungerai con un ago perchè ne sorta tutta l' aria ; dopo cotte, le sciogLierai, l' accomoderai nel piatto proprio , e ci *colerai* un poco del brodo medesimo , e le servirai.

Entremets alla Saint-Clù.

Porrai in una casseruola un' oncia d' oglio , un' oncia di butiro , farai dolcemente sfumare ; ci porrai libbre due di tartufi scorzati , e tagliati in dadini ; bagnerai a poco la volta con un bicchiere di vino di Sciampagna ed altrettanto di *culì* , farai dolcemente bollire , ci unirai dodici cipollette cotte pria in brodo , e sei fegatini di pollo lessati , e tagliati ancora in pezzettini , due alici salse pur così ; farai tutto incorporare, ci porrai del sale, e del pepe , e servirai questo *entremets* con guarnizione di crostini fritti con poco sugo di limone.

Fette di merluzzo all' Italiana.

Prendi libbre sei di merluzzo tagliato in fette , con diligenza somma ne toglierai la spina , le laverai , l' asciugherai , le porrai a marinare con sugo di limone, ed oglio battuto , del sale , e del pepe ; dopo due ore le sgocciolerai, le farinerai benissimo , e le friggerai di bel colore, non facendole disseccare ; l' accomoderai nel piatto proprio con sotto la seguente

Salsa alla Italiana.

Porrai in una casseruola due fette di ottimo tarantello dissalato , uno spicchio d' aglio , due garofani , una foglia di alloro , due fette di cipolla , due altre di carota, delle radici di petrosemolo , due once d' oglio , e farai soffriggere sulla fornella ; quando principia a prendere un color d'oro , bagnerai con un poco di brodo chiaro di pesce , che lo farai dalla testa del merluzzo , mezzo bicchiere d' aceto di dragoncello consumato per metà , ed altrettanto *culì* ; farai

bollire la salsa per un'ora a piccolo fuoco, ci porrai un pochino di fior di farina, la disgrasserai, la passerai per setaccio, e quindi la porrai nel piatto proprio con le fette del merluzzo.

Arrosto di vitella.

Prendi libbre sei di vitella dalla coscia, ne toglierai qualche pellicola, la ravvolgerai in fogli di carta verniciati di butiro, legherai, infilzerai allo spiedo e farai cuocere al vapore, come ti ho detto per gli altri arrosti con la leccarda al disotto; rivolterai sempre lo spiedo, facendo venire ben colorito l'arrosto; lo svolgerai, e l'accomoderai nel piatto proprio, potendoci fare una guarnizione di patate glassate.

Crema di pistacchio.

Farai la crema giusta il *cap. VI.* §. 2. la porrai nel piatto proprio polverizzandola di cannella.

La pratica del Riposto, e Desserts, farai come le altre, pel gelato vedi il giorno 2 marzo, per li piattini di dolci, spumette, e graffioletti, vedi il giorno 1 marzo.

Farai la solita bevanda del caffè.

5 Maggio - Venerdì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa al bagno-maria. Vermicelli all'oglio con vongole. Lesso di spinola con salsa d'oglio, e limone. Frittura d'ovi in cassettine. Entremets di selleri. Pasticcio di baccalà al latte con pasta sfogliata. Arrosto di cefalo. Tortanetti di pasta bugnè con sciroppato.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due bottiglie di Pietroximenez bianco, vino di Spagna, due piattini di insalata cotta, e cruda, due piattini di butiro, con due di crostini bruscati, due

piattini di tarantello, due d' alici salate, con due di cappe-ri, due piattini di peparoli, con due di olive, due di rafa-nelli, due piattini di castagne, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di finocchi, gelato di candito, due piattini di dolci, uno di pasta reale, e l' altro di mostaccio-letti, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa al bagno-maria.

Porrai in una casseruola due caraffe di brodo bianco, di magro, una caraffa di fiore di latte, tre once di parmegia-no grattugiato, sale a proporzione; farai scaldare sopra il foco, passerai pel setaccio, e poi lo farai raffreddare. Bat-terai dieci ovi freschi, li porrai nel brodo suddetto; verse-rai questa composizione in una piccola marmitta; la farai cuocere al bagno-maria. Nel momento di servire prenderai con una cucchiaja grande delle piccole porzioni della dose, le porrai nella zuppiera, ci porrai del brodo chiarificato, di magro, giusto di sale, e di bel colore, e la servirai.

Vermicelli all' oglio con vongole.

Prendi rotoli due di vongole ovvero libbre cinque, e mez-zo, le laverai con acqua fresca, dipoi le lesserai con una caraffa e mezzo d' acqua; le farai aprire, le sgocciolerai, passando quel brodo per setaccio stretto, e lo porrai in una casseruola, con once otto di oglio ottimo, del sale, del pe-pe, e del petrosemolo trito, e farai bollire, e poi ci porrai le vongole, cioè, il frutto solo; lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li rivolterai in quel brodo, ed al caldo della fornella terrai la casseruola rivoltando li ver-micelli spesso, spesso, farai che si asciughino, e li servirai.

Lesso di spinola con salsa d' oglio, e sugo di limone.

Prendi libbre otto di spinola, non più di due, le sgar-gerai, le squamerai, le pulirai benissimo, e le lesserai con acqua, dell' aceto, del sale, delle fette di limone, e porto-gallo, ed un mazzetto di erbette; quando saranno cotte,

le sgoccioleral , le porrai nel piatto proprio , e le servirai con succo di limone , ed oglio.

Frittura d' ovi in cassettine.

Prendi due ottimi pagnottoni , li scorzerai, e ne farai diverse fette spesse un dito , contornandole tutte rotonde, nel mezzo ne toglierai un piccolo tondo di polpa di pane , senza forare dall' altra parte ; friggerai questi tondi di pane pria dalla parte dell' incavo, e nel rivoltarli, porrai in quei concavi un ovo , e farai friggere dalla parte di sotto , e così si cuocerà ancora l' ovo ; ne farai di questi ventiquattro da servire per dodici coperti ; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Entremets di selleri.

Pulirai ben bene 24 selleri , tagliandoli quattro dita dalla parte del torzuto , li laverai , e li lesserai un poco di meno con acqua , e dipoi li passerai all' acqua fresca ; poco pria di servirli li dividerai per metà per lungo , li sgoccio-lerai , e l' asciugherai ; li porrai in una casseruola, con once due di butiro , ed un poco di *culì* di pesce ; batterai dieci torli d' ovi , li rivolterai nella casseruola , con del sale , pepe e ci porrai un pochino di fior di farina per legarli, ci porrai un poco di sugo di limone, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Pasticcio con sfoglio di baccalà al latte.

Farai la pasta di sfoglio giusta il *cap. IV.* §. 2. farai il volo-vant , che è il pasticcio scoverto col pezzo movibile sopra ; frattanto , che li lavori di sfoglio sono a cuocere nel forno lesserai libbre tre di ottimo baccalà , lo spellerai , lo spinerai e lo spilluccherai ; porrai in una casseruola once tre di fresco butiro, mezza caraffa di latte, e farai, che si renda bollente , ma che mai bollisse , ci porrai fuori della fornella , quattro torli d' ovi freschi, girerai bene , quindi ci unirai il baccalà , e sulla fornella a lento foco farai tutto incorporare ; al momento di servirsi accomoderai il volo-vant nel piatto proprio con salvietta al disotto, porrai il baccalà

nel canestrino, ci porrai il pezzo di sfoglio sopra per coverchio, e lo servirai.

Arrosto di cefalo.

Prendi o uno, o due cefali del peso di libbre otto, li sgargerai, gli netterai le viscere, li laverai più volte, l'asciugherai, e li bagnerai di oglio; li porrai sulla graticola infuocata, e li farai cuocere dolcemente bagnando spesso con oglio; quando saranno ben cotti li porrai nel piatto proprio con poca insalatina trita sotto, e si serviranno con le caraffine dell'oglio, e dell'aceto.

Tortanetti di pasta bugnè con sciroppato.

Farai la pasta bugnè, giusta il *cap. IV*. §. 6. dopo che avrai ben faticata la pasta formerai tante palle, come quelle del bigliardo, ci farai un buco nel mezzo, e così farai un tortanetto, li friggerai con strutto, che vadino galleggiando, e divenuti color d'oro li farai sgocciolare del grascio sopra di carta floscia, quindi porrai in quel buco della conserva di sciroppato a piacere, l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto, e polverizzandoli tutti di zucchero li servirai.

Riposto e Desserts, farai come gli altri, pel gelato di candito vedi il giorno 3 marzo, come per li due piattini di dolci cioè, di pasta reale, e mostaccioletti, vedi il giorno 5 marzo.

Pel caffè vedi il *cap. IX*.

6 Maggio - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di frutti di mare. Timpano scoverto di vermicelli all'oglio. Frittura di pastarelle di cecinelli. Calamari in umido. Ovi alla crema. Entremets di piselli al butiro. Arrosto di triglie. Sfoglietti di crema.

Riposto e Desserts.

Due bottiglie di S. Giorgio bianco, vino di Ungheria, due di insalata cotta, e cruda, due piattini di butiro, e di crostini, due di alici salse, di olive, di peparoli, di capperi, di rafanelli, due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di mela, due di pera, due di portogalli, gelato di pistacchio, due piattini di dolci, uno di pignolate, e l'altro di raffioletti, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di frutti di mare.

Prendi libbre otto di diversi frutti di mare con tutti li loro gusci, come delle vongole, de' cannolicchi, delle tonninole, poche patelle; li laverai tutti, e li porrai in una marmitta con sei caraffe d'acqua, li lesserai, ne ricaverai il frutto, lo conserverai, passerai più volte per setaccio stretto quel brodo, e lo porrai in una marmitta, con due selleri, quattro pastinache, una cipolla, un mazzetto di petrosemolo, del cerfoglio, quattro teste di garofani, una stecchetta di cannella, del sale, poco pepe, se hai de' pomidori freschi ce ne porrai cinque, o sei, e se fossero secchi ancor son' ottimi, ce li porrai ancora, con once otto di oglio finissimo, farai tutto scuocere; ripasserai per setaccio, porrai nella zuppiera sei pagnotte, ridotte, o dadini fritti, o in fettoline bruscate; ci porrai li frutti di mare, ci verserai il brodo, e la servirai.

Timpano scoverto di vermicelli all' oglio.

Lesserai libbre quattro di vermicelli un pochino di meno di lor cottura, dopo di averli bene sgocciolati, li rivolterai in una casseruola con once otto di oglio soffritto con once quattro d'alici salse ben pulite, e spinate; li farai prosciugare rivoltandoli spesso al caldo della fornella; frattanto farai un raguncino di polpettine di pesce di mezze alici fresche cotte col medesimo brodo, di pochi funghi, e piselli: vernicerai una proporzionata casseruola con sugna, la ingra-

nirai di pan-gratto, ed in essa ci porrai a suoli dei vermicelli quasi freddi, l'intersecherai col raguncino, e terminerai con vermicelli; l'incasserai bene, e sopra ci porrai degli pezzettini di sugna con l'altro pan-gratto; porrai la casseruola sulla fornella come da cuocere una schiuma, e dolcemente farai stagionare, ed incrostare questo timpano; lo rivolterai nel piatto proprio con molta diligenza, e lo servirai.

Frittura di pastarelle di cecinelli.

Farai una pastarella con libbre due di fior di farina la batterai moltissimo con un'oncia di lievito perchè venghi gonfia; la farai lievitare al caldo, quindi ci mescolerai una libbra e mezzo di cecinelli *veraci* che ben laverai, e benissimo sgocciolerai, li rivolterai nella pastarella, e con un cucchiajo da tavola ne farai delle paste fritte alla padella, che accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Calamari in umido.

Prendi libbre sei di calamari, li laverai, togliendone quella *spada* che hanno nel mezzo, bada di non far *crepare* il fiele, li taglierai a tarallini, e li porrai a sgocciolare in un setaccio; frattanto farai soffriggere una cipolla trita in una casseruola con once quattro di strutto e divenuta bionda, la bagnerai con acqua bollente, ci scioglierai mezz'oncia della conserva di pomidoro, e farai un piccolo brodo, che farai ben cuocere onde la conserva non si sentisse; passerai il brodo per setaccio, lo riporrai nella casseruola, e quando bolle ci porrai li calamari, li farai cuocere, ed a mezza cottura, ci porrai pochi pignoli, e passerini, del petrosemolo trito, farai cuocere ed incorporare, e quindi li servirai.

Ovi alla crema.

Porrai in una casseruola una caraffa di latte, ci scioglierai otto torli d'ovi, once due di butiro ottimo, passerai per setaccio, e farai una crema liquida, ci porrai dopo cotta, ed al momento di servire un pochino di succo di limone, ed un gusto di zucchero, farai medesimare, e la verserai nel

piatto proprio in dove ci avrai disposti 24 ovi duri divisi in quartini.

Entremets di piselli al butiro.

Lesserai libbre tre di fini piselli scorzati; farai liquefare once quattro di butiro in una casseruola, con un quartino di caraffa di latte; quando dolcemente fumerà ci porrai li piselli sgocciolati, ci porrai del sale, poco pepe, e quattro torli d'ovi freschi; farai tutto incorporare; li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di triglie.

Prendi libbre otto di buone, e fresche triglie, le sgargerai, le aprirai le viscere, le laverai più volte, e le porrai a sgocciolare, dipoi le porrai a marinare con molto oglio, poco aceto, e del sale, e le porrai sulla graticola infuocata, e le farai arrosto, rivoltandole, e bagnandole spesso con lo stesso marinato; e cotte l'accomoderai con decenza nel piatto proprio intersecandole con tritissima scarola, ma in poca quantità.

Sfoglietti di crema.

Farai la pasta di sfoglio vedi il *cap. IV.* §. 2. la distenderai alta mezzo dito, e con coltello infocato ne taglierai tanti pezzi che piegandosi formi un libretto; li farai cuocere al forno in una tortiera verniciata di sugna, ed essi verniciati sopra di ovo battuto; dopo cotti li terrai in stufa, o in luogo caldo, ed al momento di servirsi, ci porrai con somma diligenza della crema di tuo gusto, che farai secondo il *cap. VI.* che con la lama del coltellone aprirai pianin pianino nella metà, e ce ne porrai quella che si può; accomoderai una salvietta nel piatto proprio, e sopra adatterai li sfoglietti.

La pratica del Riposto e Desserts, è come tutte le altre, pel gelato di pistacchio vedi il giorno 6 marzo, come per li piattini di dolci, vedi il giorno 6 detto.

Farai la solita bevanda di caffe.

7 Maggio - Domenica

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa a mazzettini. Maccheroni di zita incaciati al sugo. Petit-patè di sfoglio farsiti di ostriche. Lesso di vaccina con salsa all' Alemanda. Entremets alla finanziere. Prosciutto rifreddo. Arrosto di quaglie. Crema di cioccolata.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due bottiglie di Cotorotl rosso, vino di Francia, due insalate cotta e cruda, due piattini di butiro, e due di crostini bruscati, due di diverse fellate, due piattini di tarantello, due d' alici salate, due piattini di peparoli, e due di capperoni, due piattini d'olive, e due di rafanelli, due piattini di castagne arrosto, due di verdure, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di percoche, due piattini di dolci, marzapani di cannella, e mirenghe, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa a mazzettini.

Prendi quattro rape grandi, purchè non sieno spinose, le scorzerai, le farai in fette, e poi in filettini, prendi sei selleri, ne toglierai il fogliame cattivo e li taglierai quattro dita da sopra il torzuto, ne toglierai quella corteccia, e li ridurrai in piccoli quartini, prendi sei grandi pastinache, le rasperai, le dividerai per metà, ne toglierai il midollo, e le farai in filettini lunghi come li quartini de'selleri, prendi un bel cardone, e farai come li selleri, togliendone tutti li fili; laverai benissimo tutte queste erbe, e le imbianchirai appena quanto si rendano flessibili; lesserai appena delle foglie di cicoria, togliendone il verde del fogliame, e ritenendo il solo stipite, bisognando questi per legare li filettini delle erbe delle quali ne formerai tanti mazzettini, e li

ligherai con quelli steli delle cicorie, porrai tutti questi mazzettini in una casseruola con brodo di sostanza, e li farai cuocere dolcemente, farai da sei pagnotte dei dadini fritti, li porrai in zuppiera frammezzandoci quei mazzetti, ed ancora quel brodo medesimo, e finalmente ci verserai il brodo chiaro fatto per le zuppe, giusta il *cap. V. §. 1.*

Maccheroni di zita incaciati con sugo.

Lesserai un rotolo e mezzo ovvero libbre quattro di maccheroni di zita ridotti in giusti pezzetti, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Petit-paté di sfoglio farsiti di ostriche.

Farai lo sfoglio giusta il *cap. IV. §. 2.* distenderai lo sfoglio alto mezzo dito, ne taglierai con taglia-pasta infocato nello strutto quanti petit-paté vorrai fare, tutto il contorno di pasta lo rammasserai, e ne levigherai un'altra tela spessa quanto uno scudo, ne taglierai come li primi col medesimo taglia-pasta tanti altri tondi, e con un taglia-pasta più piccolo, taglierai dai tondi di sfoglio il pezzo di mezzo formando tanti tortanetti, ciascuno di questi l'incollerai con butiro liquefatto sopra quei tondi sottili, e vedi che già hai formato un canestrino, che è il *petit-paté*, li quali li porrai in tortiera unta di strutto, e verniciati sopra di battuto d'ovi, come ancora porrai nella tortiera tutti quei piccoli tondi tolti da tondi più grandi, li quali necessitano per coverchio, e li farai cuocere al forno: prendi quattro dozzine d'ostriche del Real sito del Fusaro, le staccherai dai loro gusci, le lesserai, e le pesterai, con un tartufo scorzato, quattro torli d'ovi duri, del sale, e del pepe; porrai questa farsa in una casseruola, con un poco di butiro, farai liquefare al foco, incorporare, e cotti li petit-paté, li riempirai con questa farsa, ci porrai quel piccolo pezzo sopra per coverchio, l'acoomoderai a piramide nel piatto proprio con salvietta sotto.

Lesso di vaccina con salsa all' Alemanda.

Prendi libbre otto di ottima vaccina, e che sia il *vacante*, che siccome ne ho parlato nel *cap. V.* §. 1. per il brodo chiaro questo trovasi già fatto, non resta che di preparare la salsa alla alemanda, che farai così:

Salsa all' Alemanda.

Porrai in una casseruola mezza caraffa di *sugo colato* (1) con altrettanto di brodo chiaro, un mazzettino di petrosemolo, pria lessato, quattro fegati di pollo cotti, due alici salse, once quattro di capperi, il tutto ben triturato, e due once di butiro, del sale, del pepe, e farai tutto scuocere; la passerai per setaccio, riporrai l'estratto in casseruola, unendoci un poco di fior di farina, e la farai legare sul foco, badando che non si aggruppi, e la servirai con il lesso detto di sopra.

Prosciutto rifreddo.

Farai dissalare in acqua fresca per tre giorni un buon prosciutto, che avrai ben contornato, pulito, e troncato metà del gambo; ci cambierai l'acqua due volte al giorno lavandolo sempre; l'ultimo giorno dopo di averlo stropicciato, e lavato con acqua quasi tiepida lo laverai con spirito di vino; quindi lo ravvolgerai in un panno-lino ben cucito, e lo farai bollire in brodo aromatico a sufficienza cioè, acqua moltissima due caraffe di vino bianco, otto fra portogalli, e limoni fettati, una dozzina di teste di garofani, delle stecchette di cannella, delle foglie d'alloro, del rosmarino; giunto al suo punto di cottura, lo sgocciolerai da quel brodo, e lo porrai sotto un peso perchè termini di sgocciolare, e prenda una figura piana, e rendasi *solido:* adatterai una salvietta nel piatto proprio, ove ci accomoderai il

(1) Sugo colato s' intende il *culì* di carne, il brodo di sostanza, estratto dalla carne soffriggendola sempre con poco grascio e prosciutto tenendo la casseruola coperta, rivoltando spesso il pezzo di carne, e bagnandola con acqua bollente, e ricavarne tanto sugo per quanto può bisognare pel pranzo del giorno.

prosciutto al quale ne toglierai la cute; con somma diligenza ne toglierai l'osso sino alla giuntura; al disopra ci farai un intonaco di butiro ben levigato, e sopra di questo bianco, con carte colorate, e con foglie di portogallo ci farai dei diversi lavoretti, che esprimessero un grazioso disegno; all'estremità del gambo ci farai un fiocco di carte colorate, ligate con una piccola fittuccina, e così si presenterà in tavola.

Arrosto di quaglie.

Prenderai vive, o dodici, o più quaglie, l'ucciderai come tutta la polleria domestica, perchè ne sorta tutto il sangue, e la carne venghi bianca, le spennerai, le pulirai le viscere, e le laverai più volte e finalmente le laverai con vino bianco, e spirito di vino; le asciugherai, e le ravvolgerai ciascuna in carta verniciata di butiro e quindi legate, ed infilzate a dei spiedini, e le farai arrosto come tutti gli altri precedentemente detti a vapore con sotto la leccarda; vedrai il loro punto di cottura, le scarterai, e le ingranirai con pan-gratto facendogli prendere un color biondo, o nel forno, o sotto al fornello, ma appena, le porrai nel piatto proprio con crostini inzuppati nel *culi* e poi fritti col butiro.

Crema di cioccolata.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte giusta il *cap. VI.* §. *1.*

La pratica del Riposto e Desserts, l'è come diffusamente ho detto per li precedenti, pel gelato di percoche vedi il giorno 7 marzo, per li due piattini di dolci, vedi il giorno 8 detto. Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

8 Maggio - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla reale. Cannoletti incaciati al sugo. Cassettine

di granelli, e cervelle. Fricandò di petti di pollo. Carciofi alla perla. Cosciotto di castrato alla petroffe. Arrosto di spinola. Torta di sciroppata.

Riposto e Desserts.

Insalata cotta e cruda, due piattini di fellate, di butiro, due di crostini, due di ostriche, due di tarantello, due d' olive, due di peparoli, due di capperini, e due di rafanelli, due bottiglie di Lisbona bianco, vino di Portogallo, due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di mela, due di pera, due di uva, due di frutti secchi, due di rafanelli, gelato di torrone, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di mostaccioletti semplici, e l'altro di biscottini nobili, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla reale.

Netterai benissimo due grossi piccioni, li dividerai in quarto, li laverai, e li lesserai con once otto di magro prosciutto, la quarta parte della misura di ceci, una cipolla, una stecchetta di cannella, e grana tre di cerfoglio, petrosemolo, maggiorana, ed acetosa; dopo che sarà tutto ben cotto, sgocciolerai, e ne farai un pesto, lo mescolerai nel brodo medesimo che avrai pria disgrassato, e facendo ancora dolcemente bollire ne farai un *purè*: passerai per setaccio questo *purè* e lo mescolerai con quel brodo chiaro già fatto per la detta zuppa; scorzerai sei, o otto pagnotte, le ridurrai in piccoli *dadi*, li friggerai, li porrai in zuppiera, e ci verserai il brodo detto di sopra.

Cannoletti incaciati con sugo.

Lesserai libbre quattro di cannoletti, volgarmente detti *cannaruni*, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Cassettine di granelli, e cervelli.

Prendi mezza dozzina di granelli, ne toglierai la prima e seconda pelle, li laverai più volte, li dividerai per metà, e li lesserai, come lo stesso farai per altrettanti cervelli di agnello; prendi uno, o due pagnottoni, li scorzerai, e li fetterai molto spessi, perchè da ciascuna fetta dovrai formare una cassettina, che ben contornerai, e con diligenza ne toglierai un poco della polpa di mezzo; friggerai queste cassettine di pane, dipoi ridurrai in pezzettini li granelli, e cervelli, li farai incorporare in una casseruola *piatta* con butiro, e sugo, del sale, e del pepe, ne riempirai di un solo strato le cassettine, le polverizzerai di pan-gratto, petrosemolo trito, e poco sugo di limone, ed adattate nei ruoti le farai incrostare nel forno, o sotto al fornello, ed accomodate nel piatto proprio le servirai.

Fricandò di petti di pollo.

Per servire a dodici coperti, prendi numero otto di petti di gallotta, o sei di gallinaccio; ne toglierai la cute, e l'ossame, e con la massima diligenza li piccherai con lardelli di lardo di prosciutto, adattando il lardello nella larderuola proporzionata lasciando il terzo del lardello al di fuori; porrai nel fondo di una casseruola delle fettoline sottilissime di lardo, e di prosciutto, con delle fette di cipolletta, sopra ci adatterai uno appresso dell' altro li petti in fricandò, ci porrai del sale, del pepe, due stecchette di cannella, sei teste di garofani, e delle altre fettoline di magro prosciutto, coprirai d'acqua il fricandò, e ci porrai un coverchio di carta e quindi il coverchio proprio; farai bollire dolcemente; porrai li pezzi di fricandò nel piatto proprio, con sotto una salsa d'ovi duri, che farai così:

Pesterai dodici torli d'ovi duri, li scioglierai, con mezza caraffa di latte, due once di butiro, e della salsa di pomidoro; farai bollire dolcemente, ci porrai un pochino di succo di limone, e la porrai sotto al fricandò.

Carciofi alla perla in entremets.

Prendi 24 carciofi tutti uguali, li pulirai, li spunterai

un poco da capo, ne toglierai un tantino del cuoretto di mezzo, l'imbianchirai all'acqua bollente; dipoi li farai cuocere in una bresa ristretta, con fettine di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, accomodandoli in una casseruola, ci porrai due spicchi d'aglio, due cipollette, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone scorzate, once quattro di butiro, poco sale, del pepe, poco brodo chiaro, e mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, ci porrai un foglio di carta sopra la casseruola, e quindi il coverchio proprio; porrai la casseruola sulla fornella, e farai cuocere sotto, e sopra; cotti li sgocciolerai, e li farai raffreddare; intanto farai una farsa di animelle, torli d'ovi, ed un pochino di succo di limone, e riempirai li carciofi, l'accomoderai in una casseruola piatta, uno appresso dell'altro; batterai molti torli d'ovi, con del butiro, lo verserai sopra li carciofi, farai aprire il bollo sopra della cenere calda, e subito l'accomoderai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Cosciotto di castrato alla petroffè.

Prendi un buono cosciotto di castrato, lo larderai di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, e spezie, lo porrai in una casseruola proporzionata con fettoline di lardo, prosciutto, delle fettoline di cipollette sotto, e sopra, delle teste di garofani, una carota scorzata, e ridotta in quartini, un mazzetto d'erbe diverse, uno spicchio d'aglio, e lo coprirai di brodo; porrai sopra la casseruola un foglio di carta, e poi il coverchio proprio, lo farai cuocere dolcemente con foco sotto, e sopra; quando sarà cotto, lo porrai sgocciolato in un'altra casseruola, e di tutta quella salsa la disgrasserai, la passerai per setaccio, e la farai restringere un altro poco sul foco; accomoderai il cosciotto nel piatto proprio, e ci verserai quella salsa sopra, e così sarà servito.

Arrosto di spinola.

Prendi una bella spinola di libbre otto, cioè, rotoli tre, la sgargerai, le pulirai il viscere, e la laverai più volte; l'asciugherai, e la bagnerai tutta di oglio, la porrai sulla graticola infuocata, e la farai arrosto, accomodandola nel piatto proprio con lattuga trita sotto.

Torta di sciroppata.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §. 1. distenderai la pasta alta uno scudo, la porrai nella tortiera, riempiendola con libbre tre di conserva di percoche, ci porrai l'altra pasta sopra, e la farai cuocere al forno, o sotto al fornello; la farai raffreddare, e quindi la farai scivolare nel piatto proprio polverizzandola di zucchero.

Pel Riposto, e Desserts, la pratica farai come gli altri, pel gelato di portogallo vedi il giorno 1 marzo, per li dolci pane di Spagna, e biscottini per liquori vedi il giorno 9 marzo.

Farai la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

9 Maggio - Martedì.

Minuta del Pranzo Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla parmegiana. Tagliarelli incaciati al sugo. Ordura di fegatini in canapè. Entremets di cappucce farsite. Gallotta in galantina fredda. Fricassè di piccioni alla massedoene. Arrosto di filetto. Crema di rose.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta e cruda due piattini di butiro, detti con crostini, piattini d'alici salate, detti con rafanelli, piattini d'olive, detti con capperi, piattini di peparoli, detti con cetrioli, due bottiglie di Vaxen rosso, vino di Ungheria. Piattini di castagne arrosto, di mela, di pera, di portogalli, di verdura, di frutti secchi, gelato d'amarene, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, cioè, biscottini ordinarj, e detti al cucchiajo, caffè.

Pratica.

Zuppa alla parmegiana.

Lesserai nel brodo per la zuppa, giusta il *cap. V.* §. 1.,

due grossi petti di cappone, dopo cotti, li ridurrai in filettini, li quali li frammezzerai nella zuppiera con li dadini di pane fritti, e del parmegiano grattugiato, e ci verserai il brodo bollente, e la servirai.

Tagliarelli incaciati e sugo.

Lesserai libbre quattro di tagliarelli, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di fegatini in canapè.

Farai una farsa di fegatini crudi, cioè triturerai una decina di pronti fegatini di pollo, con pochi capperini, del prosciutto finissimo triturato, del petrosemolo, un tartufo, e ligherai con torli d' ovi crudi: farai delle fette di pane bene contornate, le bagnerai di latte da una parte sola, e dall' altra ci distenderai la farsa, poscia le farinerai tutte, e diligentissimamente le baguerai col battuto d' ovi, e poi le friggerai; l' accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Entremets di cappucce farsite.

Prendi una, o due buone cappucce, ne toglierai tutte le foglie verdi, ed intere le lesserai, cioè, tanto che basti a potersi maneggiare le foglie, infine che si rendano flessibili; intanto farai un raguncino, di polpettine, braciolettine, interiori di polli, e prosciutto, ne farai un trito, e tutto unito lo legherai con torli d' ovi, ne riempirai le foglie di cappuccia, e con garbo le ravvolgerai; queste le potrai cuocere in due modi; il primo farinandole con fior di farina, le passerai nel battuto d' ovi, le friggerai color d' oro e quindi le farai incorporare con sugo, e butiro, e servirle con guarnizione di crostini fritti; l' altro di accomodarle nella casseruola *piatta* e così le farai incorporare con buon sugo.

Gallotta in galantina fredda.

Disosserai una buona gallotta nell' istesso modo, e maniera come ti ho detto per le pollanche farsite del giorno 4 maggio, onde non replicare lo stesso, circa poi l' apparecchio del ripieno; prendi rotoli tre, ovvero libbre otto di polpa di vitella, o annecchia la sfiletterai, togliendone tutte le pellicole, e la farai in filettini, li quali li porrai a marinare in un vase di terra frammezzati con un trito finissimo di petrosemolo, capperini, e prosciutto magro, con del sale, del pepe ed aromi, ci porrai molto sugo di limone, e rivolterai bene tutto; farai una farsa come per le polpette, e di questa ne porrai per tutta la cassa della gallotta, e poi ci porrai tutti quelli filettini con quel trito, cucirai la gallotta, l' incoscerai, e la legherai con spago; dipoi la ravvolgerai in un panno-lino, e la farai cuocere col brodo aromatico, tal quale come quello pel prosciutto rifreddo del giorno 7 maggio; dopo cotta la porrai sotto ad un regolare peso facendone sgocciolare tutto il brodo, ed umido e perchè prendesse una regolare figura; dopo raffreddata, la scioglierai dal panno-lino, e da tutte le altre legature, e ne sfilerai diligentemente il filo della cucitura, l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto guarnita di foglie di portogallo.

Fricassè di piccioni alla massedoene.

Netterai ben puliti sei ottimi grasci piccioni, li dividerai in quattro parti, li laverai, e poi li porrai in una casseruola con acqua, la porrai vicino al foco per farli sgorgare; dipoi li porrai in altra casseruola, e li farai imbianchire con acqua bollente, e poi li passerai subito all'acqua fresca; poscia li sgocciolerai, e li porrai in una casseruola, con once quattro di butiro, once otto di prosciutto, un mazzetto di erbe diverse, due cipollette, quattro teste di garofani, sale e pepe; porrai la casseruola sulla fornella, e farai soffriggere, ci sbrufferai un poco di farina, ci bagnerai con poco brodo alla volta e così dolcemente farai cuocere; quando saranno cotti li disgrasserai; porrai li pezzi de' piccioni in un' altra casseruola, passando per setaccio tutto ciò che tro-

vasi nella prima casseruola, ci unirai dei quartini di carciofi cotti, ed assieme con l'estratto lo porrai nella casseruola dei piccioni, ci unirai ancora delle punte di sparagi lessati, e delle fave fresche scorzate, e toltone ancora le bucce interne; incorporato tutto bene, l'accomoderai nel piatto proprio, e li servirai.

Arrosto di filetto.

Prendi un bel filetto di dentro, ne toglierai tutto l'ossame, lo netterai da tutto il grascio, insomma lo pulirai benissimo (che al dire di taluni..... *abbesogna levà tutta l'apparatura,* CHE IN FINE CHIAMASI PROFITTO DI CUCINA) pulito dunque bene il filetto l'incarterai in fogli di carta verniciata di butiro, lo legherai, l'infilzerai allo spiedo, e lo farai cuocere con foco a vapore, con leccarda sotto, lo rivolterai spesso, e quando sarà cotto lo sfilzerai, lo scarterai, lo contornerai più proprio, e lo porrai nel piatto proprio con scarola trita sotto.

Crema di rose.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 5.

L'apparecchio del Riposto, e Desserts lo praticherai come gli altri, pel gelato di frutti vedi il giorno 9 marzo, per li dolci, ginetti, e biscotti alla provenzale, vedi il giorno 7 detto.

Bevanda del caffè vedi il *cap. IX.*

10 Maggio - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

CUCINA.

Zuppa alla selvaggina. Cappelletti incaciati con sugo. Frittura di panzerotti bruschi. Lesso di vaccina, con salsa verde. Entremets di cipollette. Ragosta alla mariniera. Arrosto di braciolette. Torta di ricotta.

Riposto e Desserts.

Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due d'alici salate, due d'olive, due di peparoli, due di capperoni, due di melinsane in aceto, due bottiglie di Monte Pulciano bianco, vino di Toscana, due piattini di castagne, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di frutti secchi, due di finocchi. Gelato di pistacchio, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di ginetti, e l'altro di biscotti alla Provenzale, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla selvaggina.

Prendi una pernice, due beccacce, due colombi di torre, li netterai, e ben puliti, e lavati tutti li porrai in una marmitta con acqua, ed once sedici di prosciutto, dolcemente farai bollire, e spumerai benissimo; dipoi ci porrai un mazzettino di petrosemolo, ed once otto di finocchi freschi selvatici; quando sarà tutto cotto conserverai il brodo, che chiarificherai come pel brodo, e lo terrai al caldo; spolperai li pezzi di caccia, e la carne la pesterai col prosciutto, e l'erbe: porrai questo pesto in una cassernola con un poco di brodo chiaro, mescolerai tutto e tirerai una *purè*, che farai scuocere; la passerai per setaccio, questo estratto l'unirai col brodo già fatto per la zuppa, giusta il *cap. V.* §. 1. farai delle croste di pane bruscato, o dei dadini fritti, porrai in zuppiera, e ci verserai il descritto brodo, e la servirai.

Cappelletti incaciati e sugo.

Lesserai libbre quattro di piccoli cappelletti, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo, ovvero brodo di ragù.

Frittura di panzerotti bruschi.

Farai la pasta de' panzerotti giusta il *cap. IV.* §. 15. do-

po che avrai ben fatigata la pasta, la levigherai come quella de' tagliolini un poco più spessa, ci farai un ripieno di battuto d' ovi con provola grattugiata, mozzarella, e prosciutto trito, con ancora un pochino di petrosemolo trito, del sale, e del pepe; formerai li panzerotti, li friggerai ben biondi, e nel piatto proprio li servirai.

Lesso di vaccina con salsa verde.

Siccome più volte ho detto, che volendosi servire in tavola del lesso questo esser deve del sito della vaccina il così detto *vacante* per cui ne avrai preso il giusto peso di libbre otto pari a rotoli tre, dal quale ne avrai ritratto ancora il brodo per la zuppa; sicchè lo porrai ben caldo nel piatto proprio con sotto la

Salsa verde.

Pesterai finissimo grana sei di menta, e petrosemolo, e ci pesterai ancora once tre di polpa di pane spungata in aceto bianco, e premuto, passerai per setaccio, ci porrai once tre di zucchero, poco sale, e la farai servire nelle salsiere.

Entremets di cipollette.

Prendi un competente quantitativo di cipollette, le netterai delle prime piccole vesti, ci farai una piccola incisione da sotto, e da sopra, le porrai in casseruola facendole bollire con acqua per un quarto d'ora, dipoi le riporrai in acqua fresca; poscia le farai terminar di cuocere con brodo di sostanza con una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, ci porrai un foglio di carta sopra la casseruola, e quindi il coverchio, e farai bollire con foco sotto, e sopra; poco prima di servirle, le sgocciolerai, passerai per setaccio quel brodo, lo farai restringere ancora separatamente, ci porrai quattro torli d' ovi per legarlo, girando sempre, ci porrai un pochino di succo di limone; accomoderai le cipollette nel piatto proprio, e ci verserai questa salsa.

Ragosta alla mariniera.

Insupperai dodici piccoli biscotti (ma che sieno bene biscottati , e questi dovrebbero essere quelli della Real villa di Portici , oppure fatti espressamente) nel vin di Malaga, l'accomoderai nel piatto proprio a forma di cuppola , coprirai questo pane con la polpa di due ragoste di libbre quattro lessate , e fatte in fettoline , all' intorno ci farai una guarnizione col frutto delle zampe delle ragoste medesime, de' gamberi scorzati , e se ci fosse qualche calamaretto fritto, tagliato a tarallini ci starebbe ancor bene, ci porrai in dettaglio, ma con simmetria delle olive disossate, e delle fettine di cetrioletto in aceto , qualche anelletto di mollica di pane fritto, dei filettini di alice salsa , ed al disopra poi ci porrai una

Salsa alla remolada.

Pesterai due scalogne, due torzuti di selleri, un grano di petrosemolo , once quattro di capperini, un grano di cerfoglio , un grano di crescioni , uno spichio d' aglio , se piace, pesterai ben fino , e questo pesto lo porrai in una casseruola con sei torli d' ovi duri , del sale , pepe , e sciglierai con oglio , aceto , e mostarda ; passerai per setaccio, e così l'accomoderai sopra il piatto di ragosta alla mariniera detto di sopra.

Arrosto di braciolette.

Prendi libbre quattro di polpa di vaccina, la sfiletterai (1) la pesterai , ben fino , ci porrai la polpa di una pagnotta spungata nell' acqua ; passerai per setaccio e ne farai tante uguali porzioni per quante braciolette dovrai fare ; farai un trito di petrosemolo , e maggiorana , e lo rammasserai con sugna , del sale , e del pepe , ed un poco della carne pesta, e passata : bagnerai con acqua sul pancone , ci distenderai quelle porzioni di carne , a ciascuna porrai una regolare verniciata di quel trito d'erbe, e sugna e con diligenza somma ravvolgerai le braciolette chiudendo bene tutte le con-

(1) Sfilettare s' intende, togliere tutti li nervi, tutte le pellicole, il grascio ec.

nessure ; farai tanti crostini di pane, ed infilzerai a dei spiedini espressi per le braciolette , con tante altre fettoline di grascio prosciutto ; sicchè infilzerai pria un crostino , poi una fettolina di prosciutto , appresso una bracioletta , poi un' altra fettolina di prosciutto , e quindi un altro crostino, e così per tutte ; le farai arrosto sopra della graticola infocata , bagnando con poca acqua tiepida , e butiro , e sugose , ma ben cotte , le sfilzerai , e l' accomoderai nel piatto proprio.

Torta di ricotta.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §. 1. prendi un rotolo di ottima ricotta , oppure libbre due , ed once nove; la ricotta non dev' essere sierosa ; ci porrai sei torli d' ovi freschi , ed once dodici di zucchero fiorettato , ci porrai una raspatura di un portogallo , ed un trito di once quattro di cocozza candita , mescolerai tutto benissimo , e con questa riempirai la tortiera ; ci porrai il coverchio dell'altra pasta frolla , e la farai cuocere , o nel forno , o sotto al fornello: ti prego badare alla sua cottura , che il foco sia uguale , e se per caso in qualche punto fosse più forte porrai sopra la torta in quel punto un pezzo di carta floscia ; dopo cotta la farai stagionare fuori del foco , e bene raffreddata la scivolerai nel piatto proprio , la polverizzerai di zucchero , e la servirai.

Pel Riposto e pel Desserts , la pratica è sempre la stessa , pel gelato di caffè bianco , vedi il giorno 10 marzo , per li dolci , cioè , biscottini ordinarj , e pastiglie di cannella, vedi il giorno detto. Per la bevanda di caffè , vedi il *cap. IX.*

11 Maggio - Giovedì.

Minuta del Pranzo , Riposto , e Desserts.

CUCINA.

Zuppa brodettata. Fittuccine incaciate , e sugo. Ordura di biscotti alla Tedesca. Lingua alla Turca. Entremets di rape alla vestale. Schiuma di ricotta brusca. Arrosto di pernici. Bocconi d'amore.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di fellate, due piattini di butiro, e crostini, di rafanelli, di tarantello, d'alici salate, di peparoli, d'olive, di capperi, due bottiglie di Morascè bianco, vino di Francia, due piattini di castagne arrosto, due di verdure, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di rose, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di biscottiui leggieri, e l'altro di biscottini di cioccolata, caffè.

PRATICA.

Zuppa brodettata.

Prendi dodici torli d'ovi, li porrai in una casseruola con once otto di parmegiano grattugiato, che scioglierai con brodo di sostanza bollente, e lo farai stringere al foco, e quando sarà il preciso momento di servire la zuppa, porrai nella *purè* poche stille di succo di limone che verserai sopra le fettoline di pane bruscato nella zuppiera, e quindi ci verserai il brodo chiaro già fatto, giusta il *cap. V.* §. 1.

Fittuccine incaciate al sugo.

Lesserai libbre quattro di fittuccine, e precisamente quella pasta di trafila denominata *laganelle*, le sgocciolerai, e le frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di biscotti alla Tedesca.

Fetterai 48 fette di pane scorzato, e che sieno queste in coppia tutte uguali; che non sieno molto spesse, anzi sottilette; prendi della perfetta polpa di vitella, e di questa ne farai 24 fette sottilissime; le porrai a marinare con un trito finissimo di petrosemolo, poca maggiorana, dei capperini li più piccoli, e ben lavati più volte, ed ancor triti, uno, o due tartufi scorzati triti, ma ti raccomando che questo trito deve sembrare quasi polvere; ne farai un pavimento in una casseruola, o vase di terra, ci accomoderai un suolo

delle fettoline di vitella, ci porrai del sale, del pepe, della polvere di cannella, e garofani, ma poco, e quindi l'altro trito, e poi la vitella, e così suolo per suolo; dipoi ci porrai del succo di limone *colato*, e farai restare a marinare per circa un' ora; farai ancora 48 fettoline di grascio prosciutto, ma queste debbono essere *diafane* precisamente; attento mio caro amico dilettante a questa pratica; prendi in coppia due fette di pane, che sieno ben contornate da formare un biscotto, le bagnerai nell' acqua; ne porrai una nella palma della mano sinistra (se sei dritto), sopra del pane ci porrai una fettolina di prosciutto, sopra di questo ci porrai una fettolina di vitella, con sotto e sopra di quel trito, sopra la vitella l' altra fettolina di prosciutto, e finalmente l' altra fetta di pane, e con la mano dritta cercherai dare un peso al biscotto, perchè bene si uniscano tutte le materie contenute; farai una pastarella velatissima di fior di farina, nella quale ci porrai un pochin pochino di spirito di vino; bagnerai il biscotto in questa pastarella, come per l' ostie, e pronta la padella con oglio ottimo bollentissimo, friggerai questi biscotti di biondo colore, li farai sgocciolare sopra di carta floscia, e quindi l' accomoderai a piramide nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Quando Giove scagliar deve i suoi fulmini, per dar forza maggiore al suo braccio a me si dirige, perchè mi compiacessi fargli questa ordura, la quale è di molto suo gusto, e rinvigorisce tutta la nervatura.

Lingua di manzo alla Turca.

Prendi una bella lingua di manzo, la laverai, e ne taglierai la regaglia da capo, la lesserai una mezz'ora all'acqua bollente, dipoi la passerai alla fresca; la larderai di grossi lardelli di prosciutto per traverso; la porrai in una casseruola con buon brodo, e la farai cuocere, quando sarà cotta ne toglierai la pelle, e la taglierai in mezzo per lungo, senza totalmente dividerla; la porrai nel piatto proprio, e la servirai con la

Salsa ai capperi.

Porrai in una casseruola once quattro di butiro, lo scio-

glierai con due once di fior di farina liquefacendolo, ci porrai quattro alici salse spinate, e trite, once sedici di capperini, ma di quelli piccolissimi, due cipollette anche intere, sale, e pepe; porrai la casseruola sulla fornella a cuocere, bagnando con ottimo sugo, che gli possa dare un bel colore rosso, e laddove ti sembrasse essere molto consistente, ci porrai alquanto di brodo, e farai sempre così; farai tutto scuocere per poterla passare per setaccio; porrai il suo estratto in una casseruola, aggiungendoci del succo di limone, e se al gusto ti sembrasse molto aspra, ci porrai appena, un pochino di zucchero per gustarla meglio, e finalmente la porrai sopra la lingua.

Entremets di rape all.ı vestale.

Prendi delle rape non grandi, le scorzerai, e le formerai come tanti ovi non molto grandi, le imbianchirai all'acqua bollente, dipoi le passerai in un'altra casseruola, con once quattro di butiro, una fetta di prosciutto, ed un mazzetto d'erbe diverse, ci porrai un pochino di farina, bagnerai con brodo di sostanza, ci porrai del sale, e pepe, e farai dolcemente bollire; allorchè saranno cotte, le toglierai asciutte, passerai per setaccio tutto ciò che trovasi nella casseruola, ci unirai quattro d'orli d'ovi, scioglierai con un poco di brodo, ed un pochino di sugo di limone, farai che sia bollente, accomoderai le rape nel piatto proprio, ci verserai questa salvietta propria sopra, e le servirai con una guarnizione di crostini fritti.

Schiuma di ricotta brusca.

Prendi libbre due e mezzo, di ottima ricotta, la mescolerai con once otto di polpa di pane spungata nel latte premuta, e passata per setaccio, ci unirai otto chiara d'ovi battute, e montate alla fiocca, e poi ci porrai gli rossi ancora, ci porrai once otto di parmegiano grattugiato, e farai una composizione, vernicerai una proporzionata casseruola di butiro, la ingranirai di pan-gratto, e ci verserai la composizione, porrai la casseruola sulla fornella arroventata soltanto, e li carboni accesi, attorno la casseruola, e sopra del coverchio; baderai alla sua cottura, e quando sa-

*

rà cotta la toglierai dal foco, la farai stagionare e quindi la rivolterai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Arrosto di pernici.

Prendi tre buone pernici, o vive, o se morte che sieno fresche, le spennerai, le pulirai le viscere, le laverai più volte, e le terrai un' ora con spirito di vino, e butiro liquefatto, perchè così s'infrolliscono; dipoi le imbianchirai con acqua bollente per una mezz' ora; poscia le asciugherai, le ravvolgerai ciascuna in un foglio di carta verniciata di butiro, la legherai con spago, l' infilzerai allo spiedo, e le farai arrosto come tutti gli altri che ti ho detto, cotti col foco a vapore: quando saranno ben cotte, le sfilzerai, le scarterai, e l' accomoderai nel piatto proprio.

Bocconi d' amore.

Batterai alla fiocca dieci chiara d' ovi, che sieno fresche, le batterai, o col *battitore*, o col fascetto di *vetiche* e sempre da un lato, quando la schiuma si è bene elevata, e che nella scodella, o nel polsonetto non vi esista niente di umido, osservando questo punto, che immergendo il *battitore* impiedi nella schiuma si regga, allora l'è perfezionata la schiuma; batterai separatamente quattordici torli d' ovi, e li mescolerai con la schiuma, facendo che tutto si medesimi, e sempre da quel lato medesimo siccome hai battuto le chiara; prendi once dodici di zucchero fiorettato e lo porrai similmente nella dose come pure once dodici, un pochino dimeno, di amido ben fiorettato, e fatta una buona medesimata composizione, la porrai nelle formette verniciate di liquefatto butiro; ma non le farai piene perchè la composizione si eleverà, giacchè come senti è quella precisamente pel pane di Spagna: porrai queste formette in tortiera, e le farai cuocere o nel forno, o sotto al fornello, con moderato foco; dopo cotte le farai raffreddare, e quindi con diligenza somma dal mezzo di ognuna con la punta di un piccolo coltellino ci farai un buco togliendone un poco di pasta, per riempirle; farai intanto un poco di crema, o di portogallo, o di vainiglia, o di rose, o di menta, giusta il *cap. VI.* e fatta la crema un poco più consistente, ci me-

scolerai, o dell'ottimo rum, o del buon maraschino, e tanto che ti dia buon gusto al palato, di questa ne riempirai le formette di pan di Spagna, ed al disopra ci porrai un poco di mirenga, la quale la farai battendo alla fiocca tre chiara d'ovi come la precedente; quindi sciropperai once dodici di zucchero doppio raffinato, e lo porterai all'ottavo punto di cottura cioè al grande *boulet* giusta il *cap. VII.* §. 8. quando il zucchero si è fatto tiepidissimo, allora *filando* lo porrai nella schiuma, e con regolare forza mescolerai, ma sempre uguale; ci porrai delle stille, o di oglio di cannella, o di rose, o di vainiglia; insomma dei sensi eccitanti; fatta così questa dose ce ne porrai un pochino per parte sopra quelle formette coprendo la crema; riporrai nel forno lentissimo quanto la mirenga si assodi; le toglierai dal forno, diligentemente le sformerai, e quindi con salvietta sotto l'accomoderai nel piatto proprio.

Questo fu il gran complimento, che lo stesso Giove far volle ad Europa allorquando si trasformò in Toro; percui vennero denominati bocconi d'amore.

Pel Riposto e Desserts sarà la pratica come la prima lezione; pel gelato di rose vedi il giorno 11 marzo, come per li piattini di dolci biscottini leggieri, e biscottini di cioccolata vedi il giorno 11 detto.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

12 Maggio - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa al bagno-maria. Vermicelli all'oglio. Fritto di triglie, e calamari. Granadine di tonno alli piselli. Ovi alla milanese con crema di limone. Entremets di funghi all'oglio. Arrosto d'orata. Crema di menta.

Riposto, e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta, e cruda, due piattini di fellate, due di butiro, due di crostini, due di alici sa-

late, due d'olive , due di capperini, due di peparoli, e due di rafanelli , due bottiglie di moscato rosso, vino di Spagna. Due piattini di castagne , due di selleri , due di portogalli , due di pera , due di mela , due d'uva, gelato di latte, e caffè , una bottiglia di rosolio , due piattini di dolci; uno di spumette , e l'altro di graffioletti , caffè.

PRATICA.

Zuppa al bagno-maria.

Porrai in una casseruola due caraffe di buon brodo bianco di magro, una caraffa di fiore di latte, once otto di parmegiano grattugiato , sale a proporzione; farai scaldare sopra il foco , la passerai poi pel setaccio , e quindi la farai raffreddare ; batterai dieci ovi freschi, e li unirai col brodo suddetto, verserai la composizione in una piccola marmitta, e farai cuocere al bagno-maria, cioè, ponendola in una casseruola con acqua bollente, e che bolla, cotta che sara così, ne prenderai delle piccole porzioni con un cucchiajo, le porrai in zuppiera , e ci verserai il brodo chiaro o di pesce o al butiro come più ti piacerà, e lo vedrai al *cap. V.* §. 2. e §. 4. e la servirai.

Vermicelli all' oglio.

Lesserai pronti , pronti libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai , e li rivolterai in once otto di oglio perfettissimo suffritto con once quattro d'alici salse, lavate , e spinate, del sale, e del pepe , li rivolterai da tanto in tanto al caldo della fornella perchè venghino sciolti , e non *gommosi* come spesse volte accade per non rivoltarli spesso ; li porrai in zuppiera , e saranno serviti.

Fritto di triglie, e calamari.

Prendi libbre sei di fresche triglie , e piccoli calamari , alle prime le sgargerai , le squamerai , e le laverai più volte, ai secondi ne toglierai quella piccola *spada,* gli toglierai gli occhi altrimenti nella padella salterebbero , li laverai, e li porrai a sgocciolare in un setaccio ; li farinerai col tam-

buretto, e li friggerai con ottimo oglio, prima però le triglie, e se nella padella siavi restata della farina passerai per setaccio stretto l'oglio, netterai la padella, e proseguirai la frittura dopo che avrai fatto asciugare sopra carta floscia, accomoderai il fritto nel piatto proprio con salvietta sotto, ed asperso di foglie di petrosemolo, o di selleri, oppure unite insieme fritte, ma prosciugate.

Granadine di tonno alli piselli.

Tagliate dodici fette di polpa di tonno, non tanto grandi, e grosse mezzo dito, le batterai alquanto bagnandole con un poco d'acqua; porrai una casseruola sopra al foco un poco d'oglio, petrosemolo, e cipolletta triti; ci porrai due alici salate passate per setaccio, e le scioglierai, con poco sale, e pepe; verserai questa salsa sopra un piatto; quando sarà fredda ci porrai le fette del tonno, e le avvolgerai in questo condimento; frattanto farai un raguncino di piccoli piselli, funghi, filettini di tartufo, e piccolissime polpettine di tonno medesimo, ne riempirai le fettoline del pesce, e ne formerai le *granadine* rotonde a guisa di cipolle tutte uguali; porrai queste *granadine* in una casseruola piatta, col bello al disopra; batterai una chiara d'ovo, e con un pennellino di penne le vernicerai leggermente, facendoci sopra qualche bel lavoro con tartufi, code di gamberi scorzati, e filettini di carote, cetrioletti, e capperini tutto cotto; porrai, un poco d'oglio sfumato nella detta casseruola, che covrirai con un foglio di carta, e quindi il coverchio proprio e farai dolcemente cuocere con fuoco sotto, e sopra osservando, che la loro cottura è precoce; frattanto lesserai con brodo di butiro de' piselli fini, prenderai diligentemente con una cucchiaja bucata le granadine, l'accomoderai nel piatto proprio con un bordino di piselli.

Ovi alla milanese con crema di limone.

Lesserai 24 ovi molli, li porrai nel piatto proprio bene sgocciolati, e ci verserai sopra un poco di crema che farai con mezza caraffa di latte, giusta il *cap. VI.* e fatta questa crema fuori della fornella ci porrai un poco di sugo di limone colato, e così li servirai.

Entremets di funghi all' oglio.

Prendi libbre otto di piccoli funghi, da noi detti di pioppo, che in Toscana chiamano *pioppini*, li netterai benissimo, li laverai con acqua bollente, e poi con la fresca; farai soffriggere once sei d' oglio ottimo con due, o più spicchi d' aglio, ci rivolterai li funghi, ci porrai del sale, del pepe, e del petrosemolo trito, li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto d' orata.

Prendi due, o tre orate, e sieno quelle che si pescono in Pozzuoli, perchè in quel mare, e sotto quei scogli questa *specie* prolifica maggiormente, e sono più di gusto; le sgargerai, le pulirai le viscere, le laverai più volte, e bagnate di oglio le farai arrosto, e ben cotte, e sugose le porrai nel piatto proprio con lattuga trita sotto.

Crema di menta.

Con una caraffa e mezzo di latte, farai la crema giusta il *cap. VI.* §. 6. la porrai nel piatto proprio polverizzandola di ottima cannella.

La pratica pel Riposto, e pel Desserts sarà come le altre. Pel gelato di anisi, vedi il giorno 13 marzo. Per li dolci, vedi lo stesso giorno.

Farai la bevanda di caffè, vedi *cap. IX.*

13 Maggio - Sabato.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di latte alla crema. Maccheroni incaciati al sugo di pesce. Ordura di diverse erbe in pastarella. Merluzzo in umido. Ovi verdi alla spagnuola con salsa alla provinciale. Rape al parmegiano. Arrosto di pesce spada. Focaccia di mandorle.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, e due di crostini, due piattini d'ovi duri, due piattini d'alici salate, e tarantello, due piattini di peparoli, e due d'olive, due piattini di capperini, e capperoni, due piattini di rafanelli, due bottiglie di Onadias rosso, vino di Portogallo, due piattini di castagne, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di cedrato, due piattini di dolci, marzapani di cannella, biscottini au-zephir, una bottiglia di rosolio, caffè.

PRATICA.

Zuppa di latte alla crema.

Taglierai in fette del pane di Spagna, le farai disseccare all'aria del foco; farai bollire tre caraffe di latte con un pezzo di zucchero in pane, una stecchetta di cannella, due garofani, ed un pochino di sale; quando averà bollito mezzo quarto d'ora ci scioglierai dodici torli d'ovi freschi passati pel setaccio, farai stringere sopra il foco movendo sempre con una cucchiaja di legno acciò non si laceri; aggiusterai il pane di Spagna nella zuppiera, ci verserai sopra il latte, e la servirai subito. Potrai farla ancora con delle fettoline di pane, o bruscate, o fritte.

Maccheroni incaciati al sugo di pesce.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di pesce.

Ordura di diverse erbe in pastarella.

Farai una pastarella con fior di farina non molto densa, ci batterai alla fiocca due chiara d'ovi, e le mescolerai con la pastarella, la farai leggermente fermentare, frattanto lesserai, dei funghi, e questi passandoli per la pastarella li friggerai con strutto; prendi delle foglie di borraggini, e fa-

rai lo stesso, farai dei filettini di cocozzoli, e posti in sale, e farai lo stesso, farai dei filettini di selleri lessati e farai ancor così, dei piccoli fagiolini verdi, che saranno li primi, ma questi in questo giorno sono rarissimi, percui avendoli si rende più propria questa frittura, la quale sgocciolata bene del grascio, l'accomoderai nel piatto proprio, e la servirai con salvietta sotto.

Merluzzo in umido.

Prendi libbre otto di merluzzo, se fosse un solo sarebbe meglio, lo sgargerai, lo squamerai, e lo pulirai benissimo, più volte in acqua; frattanto farai un trito di cipolla lo porrai in una casseruola con once sei di strutto, e farai soffriggere, divenuta rossa la bagnerai con un poco d'acqua bollente per volta, e ci porrai della conserva di pomidoro, e ci farai un corto brodo, in dove farai cuocere il merluzzo, e lo servirai con poco brodo, che passerai.

Ovi verdi alla spagnuola con salsa alla provinciale.

Prendi grana quattro di spinaci, li pulirai, li laverai, li premerai, e li triturerai; porrai in una casseruola once quattro di butiro, lo farai liquefare, e dopo ci unirai li spinaci, con sale, e poca polvere di cannella, farai bastantemente soffriggere, e quindi ci porrai una caraffa di latte; batterai dodici ovi con once quattro di fior di farina, che verserai ancora in questa composizione, la farai cuocere girando bene onde non si aggruppi, e cotta che sarà ci porrai once quattro di parmegiano grattugiato, tornerai a mescolare facendola restringere bene sul foco, e quindi la porrai in un piatto a raffreddare; ne formerai tanti ovi, l'indorerai, li ravvolgerai nel pan-gratto, e li friggerai servendoli con

Salsa alla provinciale.

Prendi grana due di petrosemolo, dodici cipollette, once dodici di piccoli funghi tutto ben triturato, lo porrai in una casseruola con due once di butiro, e farai soffriggere, bagnerai la salsa consumandoci un quartino di vino bianco, ed

alquanto di brodo, del sale, e del pepe, farai tutto ridurre in salsa, quindi la disgrasserai, e la passerai per setaccio, la porrai nel piatto proprio, e ci accomoderai sopra gli ovi verdi.

Rape al parmegiano.

Prendi delle buone rape, le scorzerai, e le imbianchirai, dipoi le passerai in acqua fresca; le fetterai a mostacciolet-ti, e le farai terminar di cuocere nel latte; quando saranno cotte le sgocciolerai, l'accomoderai nel piatto proprio frammezzandole di parmegiano grattugiato, e butiro liquefatto; porrai il piatto sotto al fornello, e fatta la crosta lo servirai.

Arrosto di pesce spada.

Prendi una bellissima fetta di pesce spada, l' asciugherai, la bagnerai d' oglio, e la farai arrosto, bagnando sempre con oglio; la porrai nel piatto proprio, e si servirà con le caraffine d' oglio, ed aceto.

Focaccia di mandorle.

Prendi libbre due di fior di farina, la porrai sulla tavola di marmo, ci farai un buco nel mezzo, e ci porrai due once di butiro, otto ovi, un poco di sale, mezza libbra di zucchero polverizzato, ed una libbra di mandorle spellate, e ben peste; impasterai tutto insieme, e la porrai in una tortiera unta di butiro, tutta ben disposta la vernicerai con battuto d' ovi, e la farai cuocere al forno coprendola con carta; dopo cotta l'agghiaccerai di zucchero passandoci sopra la pala infuocata; la farai scivolare nel piatto proprio, e la servirai.

Pel Riposto e Desserts come il solito: pel gelato di cedrato, vedi il giorno 16 marzo, per li dolci, vedi il giorno 14 detto.

Farai la solita bevanda del caffè.

14 Maggio - Domenica.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla turca. Paternostri incaciati al sugo. Ordura di pagnottine brusche. Lesso di capponi con salsa all' Inglese. Spugnoli alla liason. Zinna in fricassè. Costatelle di vitella con salsa all' arancio. Biscotti di gelsomini.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, due di crostini, due piattini di fellate diverse, due di alici salate, due di tarantello, due d'olive, due di peparoli, due di capperi, due di rafanelli, due bottiglie di Nizza rosso, vino di Provenza, due piattiui di castagne, due di selleri, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di cannella rossa con li pignoli, due piattini di dolci, biscottini di cioccolata, e biscottini di provenza, una bottiglia di rosolio, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla turca.

Farai da otto pagnotte scorzate tante sottili fettoline, le friggerai con fresco butiro di bel colore; cinque minuti pria di servire la zuppa porrai in zuppiera li crostini anzidetti, li bagnerai con sugo di vitella, ed allorquando si son quasi impregnati di quel sugo, ci verserai il brodo chiaro giusta il suo *cap. V.* §. 1.

Paternostri incaciati.

Lesserai libbre quattro di questa pasta fatta a mano denominata *paternostri*, li sgocciolerai, e li condirai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di pagnottine brusche.

Farai questa pasta, giusta il suo *cap. IV.* §. 6. fatigata come quella *bugnè*, ne farai delle pagnottine, che le riempirai di mozzarella, e prosciutto trito, le rotonderai benissimo, e le porrai in tortiera verniciata di strutto, o butiro con una certa distanza fra loro, perchè debbono gonfiare, e le farai cuocere al forno; le potrai fare ancora alla padella fritte con strutto galleggiante; le farai sgocciolare del grascio, e l'accomoderai nel piatto proprio, con salvietta sotto.

Lesso di capponi, con salsa all' Inglese.

Nella marmitta per fare il brodo della zuppa ci lesserai ancora tre ottimi capponi, (e debbo prevenirti, che allorquando far vorrai il lesso di polleria, allora non porrai nella marmitta il pollo, o pezzi di polli per fare il brodo, giusta il prescritto), li porrai nel piatto proprio con sotto la seguente

Salsa all' Inglese.

Porrai in una casseruola un trito di sei fegati di polli, once sei di capperini, quattro cipollette, del sale, e pepe, ed once quattro di butiro, un coppino di brodo chiaro, ed un altro di *culì*, farai bollire la casseruola con foco moderato e farai stringere; dipoi ci porrai quattro torli d' ovi duri triti, e poco sugo di limone; farai tutto incorporare, e la porrai sotto al lesso de' capponi.

Spugnoli alla liason.

Netterai pulitissime libbre quattro di spugnoli, li porrai in una casseruola con once sei di butiro, una fetta di prosciutto di once sei, ed un mazzetto d' erbe diverse; porrai sulla fornella, e quando sarà consumata la loro acqua, ci porrai un pochino di fior di farina, e bagnerai con buon brodo chiaro; farai bollire, e consumare a poca salsa; poco pria di servire quest' *entremets* ne toglierai il mazzetino d' erbe, il prosciutto, disgrasserai, e vedrai il gusto del sa-

le ; batterai otto torli d' ovi , quindi li scioglierai con mezza caraffa di fior di latte , e lo mescolerai nell' *entremets ;* lo porrai nel piatto proprio , con guarnizione di crostini fritti.

Zinna in fricassè.

Prendi una zinna lattante di vaccina, la lesserai e ne toglierai tutto all' intorno i nervi , e le pelli ; fatto questo la dividerai in diversi pezzi non molto grossi , ma tutti uguali , li porrai in una casseruola , con once sei di butiro, once sei di prosciutto , una cipolla , una scalogna , petrosemolo , pochi prugnoli , se piace uno spicchio d' aglio , il tutto trito , passerai sopra il foco , aggiungendoci del sale , e pepe , un pochino di fior di farina , e bagnerai con un bicchiere di vino bianco consumato per metà , altrettando brodo , farai cuocere a lento foco, che consumi al punto di una salsa ; nel momento di servire , disgrasserai , toglierai il prosciutto , ed il mazzetto , e legherai con quattro rossi d' ovi , ed un gran sugo di limone.

Costatelle di vitella , con salsa all' arancio.

Prendi 12 costatelle di vitella , ma debbono esser quelle con l' osso, il quale lo scarnirai ben pulito dalla parte della punta , restringendo quello scarnito vicino la polpa senza tagliare , e se le ligherai con filo non farai male , le farai imbianchire appena in acqua , quanto le schiumerai dalla impurità ; dipoi ben sgocciolate le porrai in una tortiera con bordo , e le farai soffriggere con once quattro di butiro , del sale , e pepe , e poca spezie , le rivolterai e le bagnerai a poco per volta con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco *secco,* e cotte, ma sugose le servirai nel piatto proprio, con le punte delle ossa al di fuori del piatto, e la polpa nel mezzo e precisamente, che il tondo covra una linea dell' altra polpa , con sotto la

Salsa all' arancio.

Prendi once sedici di polpa di vitella , once quattro di prosciutto , una cipolla , una carota , due radici di petro-

semolo, due teste di garofani; tutto triturerai, e lo porrai in una casseruola con due cucchiai d'oglio; la porrai sulla fornella, e farai soffriggere, ci porrai del sale, e pepe, e la bagnerai con brodo colorito, facendo bollire dolcemente, quando tutto sarà cotto, disgrasserai la salsa, e la passerai per setaccio; porrai l'estratto in una casseruola, con un bicchiere di sugo d'arancio, la farai alquanto bollire, legandola con poco fior di farina; la porrai nel piatto, con sopra le costatelle dette di sopra.

Biscotti di gelsomini.

Porrai in una casseruola un cucchiajo di marmellata di gelsomini, con otto torli d'ovi, ed once dodici di zucchero ben polverizzato, e batterai bene perchè s'incorpori; batterai separatamente alla fiocca dieci chiara d'ovi, e portata alla perfezione la schiuma, la mescolerai con la dose precedente, e quando sarà tutto bene unito, ci porrai once otto di fior di farina ripassata due volte per setaccio, però ce la porrai con il setaccio medesimo facendocela cadere crivellando, e con la mescola rivolterai; prendi delli fogli di carta, li vernicerai di butiro, e sopra ci porrai con un cucchiajo di quella dose a forma di biscotti; li polverizzerai di zucchero, e li farai cuocere al forno.

La pratica pel Riposto e Desserts, sarà come le precedenti; per il gelato di cannella rossa con pignoli, vedi il giorno 18 marzo, e per li dolci vedi il giorno 15 detto.

Farai la solita bevanda di caffè, vedi il *cap. IX.*

15 Maggio - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

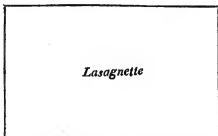
Zuppa alla giulinne. Maccheroni grossi incaciati e sugo. Ordura di pagnottine farsite. Quaglie al salpicon. Storione alla Irlandese. Fava fresca al prosciutto. Cosciotto di castrato al vino di Sciampagna. Crema di vainiglia.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, due di crostini, due di fellate, due di rafanelli, due di alici salate, due di capperini, due di peparoli, due di olive, due bottiglie di Mulsò bianco, vino di Francia, due piattini di castagne, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di cioccolata, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di mostaccioletti semplici, e l'altro di biscottini nobili, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla giulienne.

Prendi due rape, quattro pastinache, due selleri, una carota, le netterai delle cortecce, e le taglierai a filettini; prendi un grano di cerfoglio, mezzo grano d'indivia, mezzo grano di lattuga, ed acetosa; queste seconde le triturerai, e ci darai una lessata in acqua bollente assieme con le precedenti; dopo cotte le sgocciolerai, e le porrai in una casseruola con buon sugo di carne, perchè prendano ottimo gusto. Farai delle piccolissime polpettine, e cotte le unirai con le dette erbe. Farai della pasta di tagliolini, vedila al *cap. IV.* §. 8. la distenderai come per quelli, e ne farai tante piccole lasagnette come questo modello,

le lesserai con acqua, le porrai in zuppiera con dei dadini di pane fritto, ci frammezzerai quelle erbe e quelle polpettine, e finalmente ci verserai il brodo chiaro già fatto, giusta il suo *cap. V.* §. 1.

Maccheroni grossi incaciati, al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di pagnottine farsite.

Prendi 12 piccole pagnottine di pane fresco, con somma diligenza ne rasperai la corteccia con la grattugia, ne toglierai la polpa, e le riempirai con un raguncino di piccolissime polpettine, de' pezzettini di fegatini di pollo, de' piselli, de' funghi, de' pezzettini di tartufo, le otturerai con un altro pezzettino di pane, le bagnerai in acqua fresca, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, e le friggerai biondissime, le farai asciugare sopra della carta floscia, e con salvietta nel piatto proprio, l'accomoderai a piramide.

Quaglie al salpicon.

Prendi 12 quaglie ben grasce, le ucciderai come la polleria, e le spennerai aprirai loro le viscere, e le laverai pulitissime; le incoscerai, e le legherai con spago; dipoi le ravvolgerai in un panno-lino, e le legherai facendone uno, o due involti, porrai quest'involto a bollire con brodo aromatico tal quale come per le galantine, cioè acqua molta, due caraffe o di aceto, o buon vino bianco, poche teste di garofani, due stecchette di cannella, una decina di fette di portogallo, e limone, delle foglie d' alloro, e delle cimette di rosmarino, e le farai cuocere; dopo cotte le porrai diligentemente sotto un piccolo peso perchè sgocciolassero, e quindi le riporrai in acqua bollente, e le terrai al caldo. Prendi quattro animelle di vitella, quattro carciofi, li netterai come per friggerli, once sedici di funghi, mezzo grano di petrosemolo, due cipollette; lesserai tutto, e poi tutto triturerai non tanto minuto; poscia porrai in una casseruola un pezzo di butiro con quel trito, once quattro di prosciutto anche trito, del sale, e pepe, e farai soffriggere, e dipoi ci porrai un' oncia di fior di farina, bagnando il *salpicon* con sugo, e vino bianco, e ridotto tutto come una sal-

sa, accomoderai le quaglie nel piatto, e ci verserai sopra la detta salsa.

Storione alla Irlandese.

Prendi una grossa fetta di storione, la piccherai come il fricandò; la porrai in una casseruola, nel dicui fondo ci porrai delle fettoline di lardo, e prosciutto, delle fettoline di cipolla, un mazzettino d' erbe ben legato, del sale, del pepe, delle teste di garofani, due stecchette di cannella, un bicchiere di Sciampagna, o altro vino bianco, ed il rimanente di brodo chiaro, o finalmente sia acqua fresca, come il fricandò di carne, ci porrai un sotto coverchio di carta, e quindi il suo proprio, e lo farai cuocere dolcemente, quando sarà cotto lo toglierai asciutto, e lo servirai con la

Salsa di frutti di mare.

Prendi due grosse carote, e due rape simili, purchè non sieno spinose, le scorzerai, e le ridurrai in tanti giusti dadi, con once otto di prugnoli, o funghi freschi, prendi una fetta di prosciutto di once otto, togliendone la cute, e la parte salina, un mazzetto d'erbe, un pane di butiro; porrai tutto in una casseruola, e lo farai soffriggere un poco; ci porrai a poco, a poco un oncia di fior di farina bagnando con due bicchieri di vino di Sciampagna e quando di quest'umido se ne sarà consumato due terzi, allora ci porrai del brodo buono colorito o *culì* e farai ancora bollire dolcemente e consumare al suo punto di una salsa; ci porrai once quattro di pistacchi scorzati, ma interi, una dozzina di cipollette, che farai cuocere separatamente, ci porrai due dozzine d'ostriche, ed altri frutti di mare; farai tutto incorporare insieme con pochissimo sale, e pepe, ne toglierai la fetta di prosciutto, ed il mazzetto d' erbe; la disgrasserai, e la porrai nel piatto proprio, e sopra ci adatterai lo storione.

Entremets di fava fresca al prosciutto.

Prendi delle fresche fave, ma le più tenere, le scorzerai della prima, e seconda buccia, le imbianchirai all' acqua

bollente per mezzo quarto d'ora; quindi porrai in una casseruola once sei di butiro, del petrosemolo, e due cipollette trite, ed once dodici di prosciutto anche trito, farai soffriggere, bagnando con un poco di *culì;* dipoi ci porrai le fave, le farai incorporar bene, e terminar di cuocere; le accomoderai nel piatto proprio a forma di cuppola con guarnizione di crostini fritti.

Cosciotto di castrato al vino di Sciampagna.

Larderai un cosciotto di castrato con lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, spezie fine, noce moscata, erbe d'odore in polvere; lo terrai così in *marinato* per sei ore con mezza bottiglia di vino di Sciampagna; dipoi l'infilzerai allo spiedo, e lo farai arrosto, bagnandolo spesso col vino suddetto, che porrai nella leccarda con un buon pezzo di butiro; quando sarà cotto, e di bel colore, lo servirai con un piccolo *entremets* di piselli, e tartufi, e funghi, e prosciutto, sotto al cosciotto.

Crema di vainiglia.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 9.

La pratica pel Riposto, e pel Desserts sarà come le altre. Pel gelato di cioccolata vedi il giorno 20 marzo. Per li dolci, vedi il giorno 16 detto.

Farai la bevanda di caffè, vedi il *cap. IX.*

16 Maggio - Martedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Indiana. Cappelletti incaciati. Ordura di pagnottine di riso. Lesso di gallotta con salsa rossa ai capperi. Schiuma alla rena. Carciofi al parmegiano. Pollanche glassate. Torta di fragole.

Riposto e Desserts.

Due bottiglie di Escosionde bianco, vino di Portogallo, Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, due di crostini, due piattini di fellate diverse, due di alici salate, due di tarantello, due d' olive, due di peparoli, due di capperi, due di rafanelli, due piattini di castagne, due di selleri, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di cannella rossa con li pignoli, due piattini di dolci, biscottini di cioccolata, e biscottini di provenza, una bottiglia di rosolio, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla Indiana.

Prendi dieci petti di polli, li farai in arrosto, li bagnerai spessissimo con acqua, e butiro, perchè così verranno morbidi, e ben cotti, dopo di che li spolperai, e li pesterai finissimo, con once quattro di mandorle dolci, e dodici torli d' ovi duri, con del sale, pepe e spezie, ci unirai once sei di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, con ancora once quattro di parmegiano grattugiato, unito tutto, lo passerai pel setaccio; maneggerai questo estratto con un poco di fior di farina, e ne formerai tante piccolissime polpettine, le lesserai con acqua, e butiro, e bene sgocciolate le porrai in zuppiera con poche fettoline di pane, o bruscate, o fritte, e quindi ci verserai il brodo chiaro già fatto, giusta il *cap. V. §. 1.*

Cappelletti incaciati e sugo.

Lesserai libbre quattro di piccoli cappelletti, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo, ovvero brodo di ragù.

Ordura di pagnottine di riso.

Prendi libbre due di ottimo riso, lo netterai minutamente e quindi lo lesserai con acqua, once quattro di butiro o di sugna, del sale, e del pepe; dopo cotto, che non ci sia mol-

to umido, ci mescolerai sei ovi interi ben battuti, once sei di provola grattugiata e fuori della fornella rivolterai benissimo, tenendo la casseruola al caldo facendo entrare in cottura gli ovi; quindi porrai il riso a raffreddare un poco in un piatto grande; quando potrà maneggiarsi ne formerai tante pagnottine, che riempirai di un raguncino di piccolissime polpettine, fegatini di pollo, piselli, funghi ec, le rotonderai, o ne farai tante braciolette, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, quindi le ingranirai di pan-gratto, e finalmente le friggerai ben bionde; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Lesso di gallotta con salsa rossa ai capperi.

Farai in lesso una buona gallotta, che sia di peso una decina di libbre; potendoti servire del suo medesimo brodo, con tutte le descritte erbe nel *cap. V.* per li brodi; ci farai la seguente

Salsa rossa ai capperi.

Porrai in una casseruola once quattro di butiro, lo scioglierai con due once di fior di farina liquefacendolo, ci porrai quattro alici salse spinate, e trite, once sedici di capperi piccolissimi, due cipollette intere, sale e pepe; porrai la casseruola sulla fornella a cuocere, bagnando con sugo di carne, perchè gli possa dare un bel color rosso, e laddove ti sembrasse essere molto consistente ci porrai alquanto di brodo: farai tutto scuocere per poterlo passare per setaccio; porrai l'estratto in una casseruola, aggiungendoci del succo di limone, e se gustandola fosse molto aspra, ci porrai un pochino di zucchero; la porrai nel piatto proprio sotto il lesso della gallotta.

Schiuma alla rena.

Farai arrosto o un cappone, o una buona pollanca, dipoi ne prenderai tutta la carne, togliendone la cute, e la triturerai; pesterai prima once tre di mandorle dolci, pria scorzate, e con le pestate mandorle ci pesterai quel trito del pollo, quindi ci unirai once sedici di polpa di pane cotto in

brodo, e latte ben ristretta, ci porrai del sale, del pepe, e pesterai finissimo, ci mescolerai otto torli d'ovi, e tre chiara *montate*, e passerai per setaccio; dipoi vernicerai una casseruola di butiro, e nel fondo ci farai un grazioso *parterre* con piccolissimi filetti di prosciutto, di petti di pollo, di qualche radice cotta, e quindi ci verserai la dose; farai cuocere la casseruola al bagno-maria; cioè, riponendola in un'altra casseruola più grande con acqua bollente, e cotta la rivolterai nel piatto proprio, con poco brodo di sostanza.

Carciofi al parmegiano.

Prendi 24 carciofi non molto grandi, li netterai delle verdi cortecce, li spunterai la cima, e pulirai il torzuto; li lesserai con acqua, e butiro; li sgocciolerai, e li dividerai per metà; porrai nel piatto proprio un poco di butiro; parmegiano grattugiato, e pepe; ci accomoderai li carciofi con simmetria, e dell'altro parmegiano e butiro liquefatto; li porrai sotto al fornello con foco temperato; li farai incrostare, e li servirai.

Pollanche glassate.

Se le pollanche son piccole ne prenderai sei, se sono grandi quattro; le pulirai ben bene; le incoscerai, e le legherai; le porrai in una proporzionata casseruola con fettoline di lardo, e prosciutto, poco sale e pepe, e quattro teste di garofano, ci porrai un foglio di carta sopra, e dolcemente le farai così cuocere soffriggendo, le rivolterai perchè prendessero colore, e divenute ben cotte le servirai.

Torta di fragole.

Farai la pasta frolla di libbre due di fior di farina, giusta il *cap. IV.* §. 1. porrai la pasta nella tortiera propria, e frattanto prendi libbre tre di fragole, le netterai, e le ravvolgerai in once sedici di zucchero finissimo; triturerai una libbra di pane di Spagna, ed una metà la porrai ben disposta nel fondo della tortiera, quindi le fragole, e poi sopra l'altro triturato pane di Spagna, ci farai il coverchio di pasta, con un grazioso bordino, e la farai cuocere sotto al

fornello; quando sarà cotta, la farai raffreddare, e la scivolerai nel piatto proprio polverizzandola di zucchero.

Pel Riposto e Desserts sarà la pratica come la prima lezione; pel gelato di cannella vedi il giorno 2 marzo, come per li piattini di dolci, biscottini leggieri, e biscottini di cioccolata vedi il giorno 19 detto.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

17 Maggio - Mercoledì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Tedesca. Maccheroni incaciati al sugo. Fritto d'alici. Lesso di vaccina con salsa ascè. Entremets di gobbi alla Placentina. Cosciotto di castrato alli piselli. Arrosto di panzetta di tonno. Mirenghe secche.

Riposto e Desserts.

Due bottiglie di Cassì bianco, vino di Francia, due piattini d'insalate cotta, e cruda, due di butiro, e di crostini bruscati, due di alici salse, di olive, di peparoli, di capperi, di rafanelli, due di castagne arrosto, due di finocchi, due di mela, due di pera, due di portogalli, gelato di torrone, due piattini di dolci, uno di biscottini ordinarj, e l'altro di biscottini al cucchiajo, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla Tedesca.

Prendi once sedici di semola fina, once otto di butiro, once quattro di parmegiano grattugiato, sei torli d'ovi, e le loro chiara battute alla fiocca, poco sale, pepe, e poca cannella e garofani; mescolerai tutto insieme; distenderai questa pasta sopra un coverchio di casseruola unto di butiro, e col coltellone ne taglierai tanti piccoli pezzi difformi fra loro, e li farai cadere in una casseruola con brodo chiaro, e li farai cuocere: li sgocciolerai, e li porrai in zup-

piera, versandoci il già fatto brodo giusta il *cap. V. §. 1.*

Maccheroni incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Fritto d'alici.

Prendi libbre sei di mezzane alici, ne toglierai le teste, tirandone ancora le interiora, le laverai più volte e le farai sgocciolare sopra un setaccio; le farinerai col tamburetto, e le friggerai; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Lesso di vaccina con salsa ascè.

Prendi libbre otto di vaccina del luogo detto il *vacante* lo laverai più, e più volte, perchè dia fuori tutta la parte sanguigna, lo legherai, onde col bollimento non si *lasci;* servendoti del brodo per la zuppa; e ben cotto lo servirai nel piatto proprio con la

Salsa ascè.

Triturerai due cipolle mezzane, due peparoli in aceto due cetrioli, once quattro di capperini, ed once otto di magro prosciutto che farai scuocere con brodo; ridurrai la salsa al suo punto, ci porrai dell'aceto, e del brodo di sostanza, ed un pochino di zucchero, del sale, e del pepe; e la servirai, o sotto al lesso, o nelle salsiere.

Entremets di gobbi alla Placentina.

Prendi due, tre, o quattro gobbi, ovvero cardoni, secondo più o meno la loro grandezza, ti servirai di tutte le foglie bianche, ne toglierai tutti li filamenti, li taglierai in pezzetti lunghi quattro dita, li porrai in acqua fresca con sale, e succo di limone; dopo che l'avrai ben lavati, li porrai in una casseruola con buon brodo, un pezzo di butiro

maneggiato con flor di farina, un midollo di manzo, in pezzetti, un mazzetto d'erbe diverse, due fette di limone senza corteccia, delle fettoline di lardo, del sale, e del pepe, e farai cuocere; quando saranno quasi cotti li sgocciolerai da quel brodo, li porrai in altra cassernola con brodo di sostanza, ci porrai un battuto d'ovi, e del succo di limone, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Cosciotto di castrato a' piselli.

Prendi un cosciotto di castrato, gli troncherai per metà l'osso del *manico*, lo larderai di lardelli di lardo, e prosciutto conditi di pepe, ed aromi; lo porrai in una casseruola con sotto delle fettoline di verrigine lattante, e prosciutto, delle fettoline di cipollette ed un mazzetto di petrosemolo, maggiorana, basilico, e cerfoglio, once otto di butiro, e farai soffriggere dolcemente, lo bagnerai con un bicchiere di vino bianco, e lo farai cuocere, rimettendoci ancora dell'acqua bollente; quando sarà cotto, porrai il cosciotto in altra casseruola al caldo, disgrasserai quel brodo; quindi lo passerai per setaccio, ed in quell'estratto ci porrai due libbre di piccolissimi piselli, pria lessati, li farai incorporare; li porrai nel piatto proprio, e sopra ci accomoderai il cosciotto.

Arrosto di panzetta di tonno.

Prendi libbre sei di panzetta di tonno, in tante lunghe fettoline, che corrottamente chiamasi *VENTRESCA*, le bagnerai con oglio, le farai arrosto ben cotte, ma sugose; l'accomoderai nel piatto proprio con poca lattuga trita sotto, e le servirai con le carafine di oglio, ed aceto.

Mirenghe secche.

Batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, badando, che si consumi tutto il liquido, ci mescolerai due libbre di zucchero doppio raffinato, che sia bene fiorettato; disporrai questa dose sopra de' fogli di carta in tanti biscotti; li farai cuocere ad un forno temperato, rimanendoci la brace nel forno, onde ritenghi sempre un uguale grado di calorico;

le tratterrai nel forno sino al giorno seguente, perchè si stagionassero benissimo; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Pel Riposto, e Desserts, la pratica farai come gli altri, pel gelato di torrone vedi il giorno 23 marzo, per li dolci, biscottini ordinarj, e biscottini al cucchiajo, vedi il giorno 9 marzo.

Farai la solita bevanda del caffè, vedi il *càp. IX.*

18 Maggio-Giovedì.

Minuta del Pranzo Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di gravioli. Vermicelli incaciati col sugo. Cheneff di riso. Pollanche alla rena con salsa alla rena. Entremets di carote. Piccioni marinati all' Inglese. Arrostò di capretto. Crema di menta.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due bottiglie di Sciumelao bianco, vino di Ungaria, due insalate cotta, e cruda, due piattini di fellate, due piattini di butiro, due di crostini bruscati, due d'alici salate, due di peparoli, due di capperini, due d'olive, due di rafanelli, due piattini di castagne, due di mela, due di pera, due di uva, due di finocchi, due di portogalli, gelato di melorosa, due piattini di dolci, uno biscottini leggieri, e l' altro di biscottini di cioccolata, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

Pratica.

Zuppa di gravioli.

Farai la pasta de'tagliolini, vedi il *cap. IV.* §. 8. distenderai la tela sulla tavola di marmo, un poco più spessa per quella de' tagliolini; farai intanto una composizione di ricotta, polpa di vitella pesta, torli d' ovi freschi, parmegiano grattugiato, del sale, e poco pepe; passerai per setaccio,

e poscia ci porrai un trito di petrosemolo; farai tante lasagnette della pasta come se vorresti fare li panzerotti; le bagnerai con ovo battuto, e ci porrai un poco della dose, ripiegherai la pasta, e formerai il graviolo, chiuderai bene gli estremi della pasta, e li lesserai in moltissima acqua; appena si presentano sopra l'acqua allora son cotti; li sgocciolerai benissimo e li porrai in zuppiera col brodo chiaro già fatto.

Vermicelli incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano, e *sugo*, ovvero *culì* o brodo di *ragù*.

Ordura di chencff di riso.

Farai bollire due caraffe di ottimo latte, intendo dire recentemente *munto*, in esso ci farai cuocere libbre due di riso ben pulito, lavato, ed asciugato; lo rivolterai spessissimo, e quando sarà appena cotto ci mescolerai una dozzina di torli d' ovi, rivoltando sempre, tenendo la casseruola fuori della fornella; ci porrai once sei di provola grattugiata, e poco sale, medesimerai tutto bene; quindi farai un pavimento sul pancone di pan-gratto finissimo, e con un cucchiajo da zuppa prenderai di quel riso facendolo cadere su di quel pan-gratto come se fosse una pignolata, tutte difformi; le polverizzerai con dell' altro pan-gratto, e così le friggerai ben bionde; l' accomoderai nel piatto proprio, e con salvietta sotto le servirai.

Pollanche alla rena, con salsa alla rena.

Prendi due caraffe di fiore di latte, lo porrai in una casseruola con 40 coriandoli, una foglia di lauro, un poco di basilico, farai bollire quattro minuti dolcemente; passerai al setaccio, e scioglierai questo latte con una libbra di mandorle dolci pestate fine, e passate alla stamina, ci unirai 24 rossi d'ovi crudi, quattro petti di pollo arrosto, e triti assai fini, una libbra di midollo di manzo, e trovandoti nella stagione potrai servirti ancora dello zirbo di majale, ben

trito, ci porrai poco sale e pepe, ed una raspatura di noce moscata; porrai tutto in una casseruola sopra la fornella con piccolo foco, facendo stringere senza bollire, finchè il midollo si sarà liquefatto, e gli ovi avranno data consistenza, rivoltando sempre; farai raffreddare questa composizione, e ci porrai un' altra decina di torli d' ovi freschi. Prendi quattro buone pollanche, le disosserai tal quale ti ho detto per la gallotta il giorno nove; riempirai le pollanche colla composizione suddetta, le cucirai bene, le porrai in una casseruola, facendole soffriggere un poco con un pezzo di butiro; dipoi le porrai sopra di un panno-lino, le netterai, e le pulirai, facendole restare bianche; le porrai in un'altra casseruola, con fette di lardo sotto, e sopra un poco di latte bollente, una cipolla in fette, due scalogne, otto fette di carote; uno spicchio d' aglio e sale; coprirai con un foglio di carta; e le farai cuocere dolcemente con foco sotto ; e sopra; quando saranno cotte, le pungerai nei fianchi acciò n' esca il grascio, le porrai nel piatto proprio, e le servirai con sotto la

Salsa alla rena.

Porrai in una casseruola un pezzo di polpa di pane un poco di buon brodo chiaro, e farai stringere al foco come una pappata; pesterai bene nel mortajo 24 mandorle dolci, ci unirai un petto di pollo arrosto, e ben triturato, quattro torli d' ovi duri, scioglierai con un bicchiere di latte, che abbia primo bollito, ci porrai un poco di sale, passerai per setaccio, che sia giustamente *legata*: porrai questo estratto in una proporzionata casseruola, e farai cuocere al bagnomaria; dopo che si sarà regolarmente addensata la porrai nel piatto con le pollanche sopra, e le servirai.

Entremets di carote.

Prendi delle buone carote non spinose, le scorzerai, e le ridurrai come tante grosse olive, oppure a dadini, le imbianchirai con acqua bollente, le sgocciolerai, e le porrai in una casseruola con fettoline di prosciutto, un mazzetto d' erbe, poco brodo di sostanza, del sale, e coprirai con fettoline di lardo, ci porrai un foglio di carta sopra, e fa-

rai cuocere con foco sotto , e sopra ; quando saranno cotte, le passerai sole in un altra casseruola con pochissimo brodo per tenerle al caldo; e passerai al setaccio quel residuo dove si son cotte , ne toglierai il mazzetto , disgrasserai quell' estratto , e dopo ci porrai dei torli d' ovi crudi , con un pochino di fior di farina , farai appena addensare sul foco; ci porrai un tantino di succo di limone, ci rivolterai le carote asciutte, le porrai nel piatto proprio, e le servirai con guarnizione di crostini fritti.

Piccioni marinati all' Inglese.

Prendi sei grasci piccioni ben spennati, puliti, e sventrati, li dividerai in quarto , togliendone destramente le ossa della carcassa, e le zampe; le porrai in un vase di creta, con fettoline di carote , sugo di limone, fette di cipollette , sale, pepe, due o tre foglie di lauro in pezzi, fusti di petrosemolo, basilico, due scalogne in fette, due spicchi d'aglio, e bastante oglio ; farai stare in questo marinato per tre ore ; dipoi li sgocciolerai benissimo, e li asciugherai con panno-lino, e farai scuocere tutto quel marinato , che passerai per setaccio , e farai restringere di bel nuovo al foco a corta salsa ; bagnerai quei pezzi di piccioni nell' ovo battuto , poscia li farinerai , e quindi li friggerai galleggiando nello strutto senza mai toccarli , non dovendosi perdere quella crosta ; allorquando saranno ben cotti , li sgocciolerai, e li servirai con quella salsa sotto.

Arrosto di capretto.

Prenderai li due quarti delle cosce di un buon capretto, ne spunterai il nodo della gamba , e col coltellone ne inciderai la parte del filetto, dandoci ancora un colpo sulla polpa della coscia da far spezzare internamente l'osso , per meglio cuocersi , e potersi scalcare in tavola ; l' infilzerai allo spiedo , e li farai arrosto come ti ho detto per tutti gli altri arrosti con foco a vapore con la leccarda sotto , bagnandoli con acqua , e butiro , che terrai nella leccarda medesima perchè quest' umido sia sempre caldo ; divenuti ben cotti, e biondi li servirai.

Crema di menta.

Farai questa crema con una libbra e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 6. la porterai alla sua giusta densità, e la porrai nel piatto proprio polverizzandola di ottima cannella.

Riposto e Desserts, farai come gli altri, pel gelato di melorosa vedi il giorno 25 marzo, come per li due piattini di dolci cioè, biscottini leggieri e biscottini di cioccolato, vedi il giorno 21 marzo.

Pel caffè vedi il *cap. IX.*

19 Maggio - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Portoghese di magro. Maccheroni al parmegiano, e butiro. Frittura d'erbe, cioè, di cocozzoli, pastinache, selleri, e funghi. Lesso di merluzzo con salsa d'oglio, e limone. Ovi alla Piacentina. Entremets di carciofi farsiti di magro. Arrosto di cefalo. Crema di fragole.

Riposto e Desserts.

Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due d'alici salate, due d'olive, due di peparoli, due di capperoni, due di rafanelli, due bottiglie Clarette di Bordò, vino di Francia; due piattini di castagne, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di frutti secchi, due di finocchi. Gelato alla Veneziana, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di biscotti di confetture, e l'altro biscottini di mandorle, caffè.

Pratica.

Zuppa alla Portoghese.

Da prima farai il brodo di magro per questa zuppa, giu-

sta il suo *cap. V.* e vedi il §. 2 0 3, e lo conserverai al caldo; prendi 24 piccole pagnottine che si fanno espressamente per queste zuppe; le rasperai con la piccola grattuggia, e le vuoterai della polpa; farai un raguncino di piccolissime polpettine di pesce, piselli, funghi, frutti di mare, erbette, le bagnerai con acqua fresca, le farinerai, e le friggerai con strutto di bel color d'oro; le porrai in zuppiera, versandoci il già fatto brodo.

Maccheroni al parmegiano, e butiro.

Lesserai un rotolo e mezzo di maccheroni pronti, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di butiro liquefatto.

Frittura di cocozzoli, pastinache, selleri, e funghi.

Prendi de' piccolissimi cocozzoli, ne taglierai li due estremi, li dividerai per metà, e li fetterai in filettini, li porrai in un vase di terra con sale; prendi delle pastinache, le rasperai, le laverai, e le lesserai non molto, e le farai come li cocozzoli; prendi dei selleri, li taglierai quattro dita sopra il torzuto, li netterai, li lesserai e li dividerai come di sopra; prendi finalmente dei funghi non molto grandi, ma freschi, li netterai e li lesserai; dipoi asciugherai tutte queste erbe, le mescolerai fra loro, ed alla rinfusa le farinerai benissimo, le bagnerai nel battuto d'ovi, e le friggerai, facendole cadere negligentemente nella padella, ben fritte le sgocciolerai, e con salvietta sotto l'accomoderai nel piatto proprio.

Lesso di merluzzo, con salsa d'oglio, e limone.

Sgargerai, squamerai, e pulirai un bel merluzzo di libbre otto, lo lesserai con acqua molta, una caraffa d'aceto, fette di limone, e portogallo, foglie di lauro, e rosmarino, del sale, stecchetta di cannella, e teste di garofani; dopo cotto, con somma diligenza lo porrai nel piatto proprio, polverizzandolo di tritissimo petrosemolo, e lo servirai con sugo di limone, ed oglio.

Ovi alla Piacentina.

Batterai alla fioccca dodici chiara d'ovi, e poi ci mescolerai li rossi con once quattro di butiro liquefatto, ma non bollente; ci porrai poco sale, e pepe; prendi il piatto proprio lo vernicerai di butiro, ci aggiusterai delle piccolissime fettoline di parmegiano, e porrai il piatto sopra la cenere calda per farlo infuocare, dopo porrai nel piatto quel battuto, e farai cuocere sotto al fornello, perchè venghi ben gonfio, e lo servirai subito.

Entremets di carciofi farsiti.

Prendi 24 carciofi, li netterai delle foglie cattive, pulirai il torzuto, ne spunterai la cima, le laverai con acqua fresca, sugo di limone, e sale, e poi ci darai quattro o cinque bolli con acqua, le sgocciolerai benissimo, e le asciugherai, farai un trito di capperini, olive bianche, alici salate, petrosemolo, pangratto, del sale, del pepe, e dell'oglio, ma poco, rammasserai questa farsa, e ne riempirai li carciofi, l'accomoderai in una casseruola piatta, ci porrai dell'oglio, e li farai cuocere dolcemente, cotti li sgocciolerai, l'accomoderai nel piatto proprio, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di cefalo.

Prendi uno o pur due cefali di libbre otto, li sgargerai, li pulirai, e laverai, li bagnerai d'oglio, e li farai arrosto ben cotti, ma umidi, li porrai nel piatto proprio con lattuga trita sotto.

Crema di fragole.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 10.

L'apparecchio del Riposto, e Desserts lo praticherai come gli altri, pel gelato alla Veneziana, vedi il giorno 2 aprile, per li dolci, biscotti di confetture, e biscottini di mandorle, vedi il giorno 22 marzo, pel caffè vedi il *cap. IX.*

20 Maggio - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di tagliolini in brodo di pesce. Zuppa di piselli all'oglio. Ordura di foglie di borraggini di magro. Tonno in istufato. Pasticcetti bruschi di pesce. Ovi in fili. Entremets di selleri. Sciarlotta di mele.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, detti con crostini, piattini d'alici salate, detti con rafanelli, piattini d'olive, detti con capperi, piattini di peparoli, detti con cetrioli, due bottiglie di Moscato di Setubal bianco, vino di Portogallo. Piattini di castagne arrosto, di mela, di pera, di portogalli, di frutti secchi, gelato di castagne, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di ginetti fini, e l'altro imborracciate di canditi. Bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di tagliolini.

Farai il brodo di pesce, vedi il *cap. V.* §. 2., e lo conserverai al caldo; farai la pasta de' tagliolini, vedi il *cap. IV.* §. 8. li taglierai, e li scioglierai leggermente col fior di farina, al momento di servire la zuppa, farai bollire il brodo di pesce, che sia abbondante, li farai cuocere, e sciolti li porrai in zuppiera.

Zuppa di piselli all' oglio.

Farai soffriggere in una casseruola once otto di ottimo oglio, con un pajo di dozzine di cipollette ben pulite, divenute color d'oro, ci porrai un poco d'acqua bollente, e quindi ci porrai libbre sei di piselli fini scorzati, li farai

cuocere, ed al momento di servire questa zuppa ci porrai pochi crostini fritti, condirai di sale, e di pepe, e li porrai in zuppiera.

Ordura di foglie di borraggini di magro.

Prendi le più grandi foglie delle borraggini, le pulirai, e le tufferai appena nell'acqua bollente per quanto si rendano flessibili; farai una farsa di pesce, pestandone della polpa, e facendola come per le polpette, ci mescolerai un trito di poco petrosemolo, pochi capperi, ed olive; asciugherai le foglie delle borraggini con panno-lino, porrai in in una di esse della farsa aspersa per tutto, e sopra ci porrai un'altra foglia; farai una pastarella velatissima come per fare le ostie, le bagnerai in essa, e le friggerai; le farai sgocciolare, e l'accomoderai nel piatto proprio, con salvietta sotto.

Tonno in istufato.

Porrai in un vase di terra, o un pezzo di tonno, o una fetta del peso di libbre otto, per la proporzione, ne toglierai la cute, e lo porrai a marinare, con dell'oglio, pepe, basilico, maggiorana, e malaga, lo terrai per due ore così; porrai in una proporzionata casseruola once sei di butiro, con una dozzina di cipollette, le farai arrossire sopra il foco, e quindi ci porrai il tonno con tutto il suo marinato; a lento foco lo farai cuocere, lo porrai nel piatto proprio, con un poco della salsa medesima.

Pasticcetti bruschi di pesce.

Impasterai libbre due di ottimo fior di farina, con once otto di zucchero, ed oglio; farai questa pasta frolla, e ne formerai li pasticcetti, o nelle formette, o col taglia pasta; farai un raguncino di polpettine di pesce, pochi piselli, funghi, e piacendo dei tartufi ancora, ne riempirai li pasticcetti, e li farai cuocere al forno, o sotto al fornello, li sformerai caldi, e li servirai subito.

Ovi in fili.

Porrai in una casseruola once sei di butiro, libbre due di funghi, di quelli grandi tagliati a filetti, ben veduti, e puliti, due cipolle triturate in fili, e farai soffriggere, quando le cipolle cominciano a colorirsi, ci porrai un poco di fior di farina, e due bicchieri di vino bianco, bagnando un poco per volta, ci porrai del sale, e del pepe, e farai dolcemente bollire per mezz'ora, facendo ridurre ad una salsa consistente: farai gli ovi duri, ai quali inciderai il bianco per toglierne intero il torlo, e quei bianchi li taglierai in filettini, li porrai nella salsa, e farai tutto incorporare; porrai questa composizione nel piatto proprio, e sopra simmetricamente ci porrai li torli d'ovi, e li servirai.

Entremets di Selleri.

Prendi 24 grossi selleri, li taglierai quattro dita sopra il torzuto, li netterai, li laverai, e l'imbianchirai all'acqua bollente; dipoi porrai in una casseruola once quattro di butiro, once otto di tarantello tagliato in filettini, due tartufi scorzati, e triturati, once sedici di piccolissimi funghi; farai dolcemente bollire; sgocciolerai li selleri, e li porrai nella salsa per farli terminar di cuocere; accomoderai li selleri nel piatto proprio, con quella salsa ben disposta sopra, e con guarnizione di crostini fritti.

Sciarlotta di mele.

Farai la pasta frolla, giusta il *cap. IV.* §. 1. ne farai una cassa in una casseruola, un poco più spessa per le *torte*, ci farai una controcassa di carta, ed in essa ci farai la forma di brenna rammassata appena con acqua calda, dal perchè la pasta per questo lavoro deve cuocersi vuota; farai dunque cuocere questa cassa di pasta frolla, e dovrà essere biscottata; frattanto ridurrai in dadini libbre sei di mele, e le sciropperai con libbre tre di zucchero; al momento di servire questa pasticceria, porrai nelle mele dell'ottimo rum, e ce ne porrai tanto, che non disgusti; sformerai quella cassa di pasta frolla vuota, la porrai nel piatto proprio con salvietta sot-

to, ed in quella cassa ci verserai le sciroppate mela, e così sarà servita questa pasticceria.

La pratica del Riposto e Desserts, è come tutte le altre, pel gelato di castagne, vedi il giorno 28 marzo, per li piattini di dolci, ginetti fini, e le imborracciate, vedi il giorno 24 detto.

Per la bevanda di caffe, vedi il *cap. IX.*

21 Maggio - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa al bagno-maria. Gravioli incaciati al sugo. Ordura di petit-patè di sfoglio farsiti. Lesso di pollanche con salsa di spinaci. Fritto di calamaretti, e triglie. Piselli fini alla crema. Filetto di dentro in Bif-stek con salsa alla Russa. Zuppa d' ovi faldacchiere.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di fellate, due piattini di butiro, e crostini, di rafanelli, di tarantello, d' alici salate, di peparoli, d'olive, di capperi, due bottiglie di Madera bianco, vino dell' Isola di tal nome, situata nell' Oceano sulle coste dell' Africa, vicino le Canarie, due piattini di castagne arrosto, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di fragole, due di zucchero fiorettato, gelato di cedrato, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno marzapani di cannella, e l' altro di mirenghe, caffè.

PRATICA.

Zuppa al bagno-maria.

Prendi dell'ottimo brodo bianco ma molto consistente, ci unirai dei torli d' ovi freschi, del parmegiano grattugiato, fiore di latte, poco sale, passerai il tutto per setaccio, ed in quella quantità, che crederai sufficiente, sì per la zup-

pa, che per stringere la composizione, verserai in una piccola marmitta, la farai cuocere al bagno-maria, ed allorchè si sarà congelato, e che sarai al momento di servire la zuppa taglierai con un cucchiajo dei pezzi della composizione suddetta, li porrai nella zuppiera, ci verserai un poco di brodo di vitella, ma di sostanza, e del brodo chiaro bollente, e così sarà servita.

Gravioli incaciati al sugo.

Farai la pasta di tagliolini, vedi il *cap. IV.* §. 8. ne distenderai la tela ben levigata, e frattanto farai una farsa di polpa di vitella pesta, ricotta, parmegiano grattugiato, del sale, del pepe, e torli d'ovi, passerai tutto per setaccio e con questo ne riempirai, e formerai li piccoli gravioli, come se fossero panzerottini, bagnerai la tela della pasta d'ovo battuto perchè gli estremi si unissero bene, quindi li lesserai in moltissima acqua, e cotti li sgocciolerai, e li frammazzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e buon sugo di sostanza.

Ordura di petit-patè di sfoglio farsiti.

Farai la pasta di sfoglio, vedi il *cap. IV.* §. 2, dopo fatto il suo magistero, distenderai la pasta mezzo dito; prendi un taglia-pasta di quella proporzionata grandezza che ti sembra, l'infuocherai nello strutto bollente, e taglierai tanti tondi per quanti petit-patè far vorrai, e da ciascun di questo con un altro taglia-pasta più piccolo ne taglierai il tondo di mezzo, che ti servirà per coverchio; di tutto quel contorno di pasta sfoglia, la rimpasterai di nuovo, e ne distenderai una tela spessa quanto uno scudo, col medesimo taglia-pasta grande, e dello stesso modo ne taglierai tanti altri di numero; sopra di quest' ultimo *incollerai* quei tondi forati, ed ecco formato il petit-patè come un canestrino, li vernicerai sopra d' ovo battuto, li porrai in tortiera verniciata di butiro; e li farai cuocere al forno, o sotto al fornello assieme con quelli piccoli; frattanto farai un raguncino d' interiori di pollo, piccolissime polpettine, funghi, e tartufi, ci porrai un poco di fior di farina per legare, e cotti che saranno li petit-patè, li riempirai con questo ra-

guncino, e sopra ci porrai quei piccoli tondi; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Lesso di pollanche, con salsa di spinaci.

Nella marmitta per fare il brodo della zuppa, ci lesserai quattro buone pollanche bene incosciate, pulite, e legate con spago, e fatto il brodo lo terrai al caldo; con altro brodo, intanto farai la

Salsa di spinaci.

Prendi un mazzetto di spinaci, li pulirai, li laverai, e li lesserai, quando saranno ben cotti li sgocciolerai, e li pesterai ben fini, li porrai in casseruola, con un pezzo di butiro, del sale, e del pepe, ci porrai un pochino di fior di farina, ed un coppino di brodo colorito, li ridurrai come una salsa, e fatta così la porrai nel piatto proprio, accomodandoci sopra le pollanche sciolte dallo spago.

Fritto di calamaretti, e triglie.

Prendi libbre sei di freschi calamaretti, e mezzane triglie, netterai benissimo li primi, togliendone quella piccola spada, e tagliando gli occhi, sgargerai le seconde, e le squamerai, e tutto laverai più volte; farai tutto ben sgocciolare, quindi farinerai prima li calamari, e li friggerai, e poi le triglie, dopo sgocciolato del grascio, l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto, con guarnizione di foglie di petrosemolo fritto.

Entremets di piselli fini alla crema.

Lesserai con acqua e butiro, libbre tre di piselli, ma non molto, li sgocciolerai, e li porrai in una casseruola con un mazzetto d'erbe diverse, porrai sulla fornella, e bagnerai con un poco d'acqua bollente; quando son quasi cotti, e consumata l'acqua, ne toglierai il mazzetto delle erbe, e ci porrai un bicchiere di fior di latte bollente, poco sale, farai finir di cuocere; quindi ci porrai once tre di butiro maneggiato con un pochino di fior di farina, e pochissimo

zucchero polverizzato, li farai ben legare, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Filetto di dentro in Bif-stek, con salsa alla Russa.

Prendi un filetto di manzo, ne toglierai tutto il grascio, i nervi, e le pelli, lo taglierai in fette per traverso della grossezza di un dito, le batterai alquanto, e le porrai a marinare con oglio, sale, e pepe; poco prima di servire, porrai queste fette sopra la graticola con sotto foco allegro, le farai cuocere al punto, dovendo essere sugose, e fare un poco di sangue, e servirai con la seguente

Salsa alla Russa.

Porrai in una casseruola un trito finissimo di una cipolla con aceto bollente, e sugo di vitella colorito, o altro brodo buono, del sale, e del pepe, ed una dozzina di coriandoli, farai ben cuocere, ci porrai un pochino di fior di farina per farla legare, la porrai nel piatto proprio, e ci accomoderai il filetto in Bif-stek.

Zuppa d' ovi faldacchiere.

Farai questa zuppa, giusta il *cap. VI.* §. 11. ed accomodata nel piatto proprio, la polverizzerai con cannella.
Pel Riposto e Desserts come il solito: pel gelato di cedrato, vedi il giorno 30 marzo, per li piattini di dolci, marzapani di cannella, e mirenghe, vedi il giorno 8 marzo. Farai la solita bevanda del caffè.

22 Maggio - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di lasagnette. Tortiglietti incaciati al sugo, ovvero così detti *Ricci di foretana.* Lingua di manzo in fricandò con salsa alla *Cokcina.* Fritto d' alici. Carciofi alla Italiana.

Schiuma di pomi di terra brusca. Arrosto di piccioni. Torta di fragole.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, due di crostini, due d'alici salate, due d'olive, e peparoli, due di capperini, due di rafanelli, due bottiglie di Visnei di Smirne bianco, vino delle coste dell'Arcipelago dalla parte di Levante, due piattini di castagne arrosto, due di fragole, due con zucchero polverizzato, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di finocchi, gelato di pistacchio, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci; uno di pezzetti di pane di Spagna, e l'altro di biscottini per liquori, caffè.

PRATICA.

Zuppa di lasagnette.

Farai la pasta de' tagliolini, vedi il *cap. IV.* §. 8. distenderai la pasta, levigandola ben sottile, la taglierai in pezzetti; li farai cuocere nel già fatto brodo, come al suo *cap. V.* §. 1, e li porrai in zuppiera.

Tortiglietti incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di questi tortiglietti, ovvero così detti *Ricci di Foretana*, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e brodo di sostanza.

Lingua di manzo in fricandò, con salsa alla cokcina.

Farai sgorgare, ed imbianchire all'acqua bollente una lingua di manzo, poscia la porrai in una marmitta, con brodo, qualche fetta di lardo, una cipolla, una carota, un mazzetto d'erbe diverse, una foglia di lauro, due spicchi d'aglio, un poco di basilico; quando sarà cotta più della metà la toglierai dal brodo, gli toglierai la pelle, e piccherai tutto il disopra di minuto lardo, prima che sia del tut-

to fredda, la farai terminar di cuocere in una casseruola, come un fricandò; cotta perfettamente la servirai con sotto la

Salsa alla Cokcina.

Prendi una dozzina di lattughe incappucciate, ne toglierai tutte le foglie cattive, e lascerai la sola cappuccetta, le laverai, e le lesserai quasi a cottura, le spremerai, e ci darai quattro, o più tagli, le porrai in una casseruola con un pezzo di butiro, mezza caraffa di fior di latte passato al setaccio, del brodo di sostanza, sale, e pepe, e farai bollire dolcemente, e cotte, le porrai asciutte nel piatto proprio, accomodandoci la lingua sopra.

Fritto d' alici.

Prendi libbre sei d'alici mezzane, perchè queste sono più proprie per fritto, ne toglierai le teste, ed i visceri, le laverai più volte, le farai asciugare, e poi le farinerai, le friggerai, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Carciofi all' Italiana.

Netterai 24 carciofi come per frittura, li farai in quartini, li terrai in acqua, sale, e limone per farli bianchire, dipoi li lesserai non molto, e li riporrai in acqua fresca; frattanto porrai in una casseruola, once due d' oglio, once due di butiro, petrosemolo, una cipolletta, tutto trito, delle fettine di prosciutto, farai soffriggere, e subito ci porrai li carciofi bene sgocciolati, li farai terminar di cuocere, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Schiuma di pomi di terra brusca.

Lesserai perfettamente libbre quattro di pomi di terra, ovvero *patate*, le spellerai, le pesterai, togliendone quei nocciuoli, ci pesterai ancora once otto di polpa di pane spungata nel latte, e premuta e passerai per setaccio; batterai alla fiocca otto chiara d' ovi, e l' unirai con l' estratto de' pomi di terra, ci mescolerai ancora li rossi; ci porrai

once dodici di parmegiano grattugiato, o provola, o caciocavallo, poco sale, e pepe; vernicerai una proporzionata casseruola di butiro, e la ingranirai di pan-gratto, ci porrai la dose; la farai cuocere sopra di una fornella già roventata, ne toglierai tutto il foco, e dei carboni accesi ne farai un bordo alla casseruola, e sopra al coverchio, e così la farai cuocere dolcemente; quando sarà cotta, la ritirerai dal foco, la farai alquanto stagionare, e poi la rivolterai per servirla nel piatto proprio, con salvietta sotto.

Arrosto di piccioni.

Prendi quattro ottimi grasci piccioni, li spennerai pulitissimi, li sventrerai, e li laverai più volte, l'asciugherai, e poi li ravvolgerai in fogli di carta, isolatamente, verniciati di butiro, li legherai e li farai arrosto allo spiedo, rivoltandoli sempre; quando saranno cotti, li sfilzerai, li scioglierai, e l'ingranirai di pan-gratto, e li porrai sopra di una graticola, espressamente, versandoci del butiro liquefatto, ed altro pan-gratto perchè si ci facesse la crosta, e così li servirai.

Torta di fragole.

Farai la pasta frolla, giusta il *cap. IV.* §. 1. ne vestirai una tortiera proporzionata, ci farai un pavimento di trito pan di Spagna, ci porrai libbre tre di pronte fragole ben pulite, inzuccherate con once sedici di finissimo zucchero, e senza schiacciarle, le porrai ben disposte sopra del pane di Spagna, e sopra di loro un altro strato del medesimo; perchè insuppasse tutto l'umido delle fragole; ci porrai l'altra pasta frolla sopra, levigandola non più spessa di uno scudo, ci farai un grazioso bordino, e la farai cuocere sotto al fornello; dopo cotta la farai raffreddare, e poscia la scivolerai nel piatto proprio, la polverizzerai di zucchero, e la servirai.

La pratica pel Riposto, e pel Desserts, sarà come le altre, pel gelato di pistacchio, vedi il giorno 31 marzo, per li dolci, cioè, pezzettini di pane di Spagna, e biscottini per liquori, vedi il giorno 9 marzo. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

23 Maggio - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Portoghese di grascio. Vermicelli incaciati al sugo. Ordura di pomi di terra. Pernici alla Turca con salsa alla Regina. Ostriche al grattè. Entremets di pastinache al latte. Arrosto di pollanche. Crema di pistacchio.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino. Insalata cotta e cruda, due piattini di fellate, due piattini di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due di alici salate, due di tarantello, due di olive, due di peparoli, due di capperi, due bottiglie di Lamos rosso, vino dell'Isola di tal nome situata nell'Arcipelago, due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di candito, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di biscotti ordinarj, e l'altro di pastiglie di cannella, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla Portoghese, di grascio.

Prendi delle piccolissime pagnottine, le rasperai con la piccola grattugia perchè vada via tutta la prima patina; dipoi le vuoterai della polpa e le riempirai di un raguncino, di piccolissime polpettine, interiori di pollo, piselli, piccoli funghi, e piacendo, dei pezzettini di tartufo; chiuderai le pagnottine con un pezzettino di pane, le bagnerai, le farinerai, le friggirai, e dopo bene sgocciolate del grascio le porrai in zuppiera versandoci il brodo già fatto, giusta il *cap. V.*

Vermicelli incaciati e sugo.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li

frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di pomi di terra.

Prendi libbre quattro di pomi di terra, ovvero *patate*, le lesserai, le spellerai, e le pesterai finissime assieme con once otto di parmegiano grattugiato, caciocavallo, o provola, del sale, del pepe, ed once otto di polpa di pane spungata nel latte; riunirai questa composizione con battuto d'ovi, ne formerai diversi tortanetti, o braciolette, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi; e poscia l'ingranirai con pan-gratto, e quindi le friggerai accomodandole nel piatto proprio con salvietta sotto.

Pernici alla Turca, con salsa alla Regina.

Prendi tre buone pernici, le netterai di tutto, e le laverai più volte; ne prenderai i soli fegati, li taglierai in pezzettini con cipollette, petrosemolo, prosciutto, del sale del pepe, e porrai tutto in una casseruola con once tre di lardo pesto, farai soffriggere, quindi porrai questa farsa nel corpo delle pernici, le cucirai, accomodando le zampe su lo stomaco; le porrai in una casseruola con butiro, e le farai cuocere sempre soffriggendo, bagnandole con acqua bollente a poco per volta: quando saran cotte le servirai con la

Salsa alla Regina.

Porrai in una casseruola un trito di una carota, una pastinaca, una cipolla, libbre due di funghi, tutto ben pulito, e lavato, ci porrai once quattro di butiro maneggiato con un poco di fior di farina, e quindi sciolto con un coppino di buon brodo, ed altrettanto di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, ma *secco*; farai bollire, rimettendoci sempre del brodo, non facendo mai bollire a secco; quando sarà tutto disfatto, passerai la salsa per setaccio, porrai l'estratto in una casseruola; frattanto farai bollire separatamente un quartino di caraffa di latte con pane grattugiato, e quando si sarà bene insuppato lo passerai ancor per setaccio; unirai questi due estratti, ci porrai del sale, e del

pepe, farai tutto medesimare sulla fornella, e fatta così questa salsa, la porrai nel piatto proprio, aggiustandoci sopra le pernici.

Ostriche mollicate.

Prendi tre dozzine di ostriche del Fusaro, aprirai i loro gusci, e ne staccherai il frutto, laverai la conchiglia, e ci rimetterai il frutto, ci porrai del sale, del pepe, del petrosemolo trito, del pan-gratto, succo di limone, ed oglio, e le farai cuocere sotto al fornello, ed appena incrostate l'accomoderai nel piatto proprio, e le servirai.

Entremets di pastinache al latte.

Prendi delle buone pastinache, le rasperai, le lesserai a mezza cottura, e poi le fetterai e con il taglia-pasta per le erbe, ne toglierai da ogni fettolina quel midollo, per esser quello molto nocivo alla digestione; porrai tutte queste fettoline in una casseruola, le farai terminar di cuocere con buon brodo; le sgocciolerai da quel brodo, e le terrai in un setaccio; frattanto porrai in una casseruola una caraffa di latte, once otto di butiro, farai bollire, e poi ci porrai le pastinache, le farai incorporare, e poi ci unirai un battuto di una decina di torli d'ovi, girerai sempre con mescola di legno, perchè non si attacchi la salsa al fondo, ridotta alla sua giusta consistenza ci porrai poche stille di succo di limone, le porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di pollanche.

Prendi quattro buone pollanche grasce, le pulirai benissimo, ci porrai nel corpo un pezzettino di grascio prosciutto, o di verrigine lattante, le incoscerai lasciandoci li piedi ai quali troncherai le dita ovvero gli artigli, ne taglierai il collo, e le ravvolgerai ognuna in foglio di carta verniciata di butiro, le legherai con spago, l'infilzerai allo spiedo, e le farai arrosto rivoltandole sempre, dopo che saran cotte, le sfilzerai, le svolgerai, e ben sugose l'accomoderai nel piatto proprio con pochissimo trito di scarola.

Crema di pistacchio.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, pel dippiù, vedi il *cap. VI.* §. 2. la porterai alla regolare consistenza, la porrai nel piatto proprio, e la polverizzerai con ottima cannella.

La pratica del Riposto, e Desserts, farai come le altre, pel gelato vedi il giorno 3 marzo, per li piattini di dolci, cioè, biscottini ordinarj, e pastiglie di cannella, vedi il giorno 10 marzo. Farai la solita bevanda del caffè.

24 Maggio - Mercoledì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Minestra di torzelle. Maccheroni di zita incaciati al sugo. Fritto di panzerotti. Lesso di vaccina con salsa alla spagnuola. Entremets di rape al fiore di latte. Prosciutto all' inglese. Palaje mollicate. Focaccia di mandorle.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due bottiglie di Tirolo rosso, vino di detta provincia, due insalate cotta e cruda, due piattini di butiro, e due di crostini bruscati, due di diverse fellate, due piattini di tarantello, due d' alici salate, due piattini di peparoli, e due di capperoni, due piattini d' olive, e due di rafanelli, due piattini di castagne arrosto, due di verdure, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di percoche, due piattini di dolci, marzapani di cannella, e mirenghe, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Minestra di torzelle.

Prendi dei mazzettini di torzelle, e questi si vendono sei,

o sette un grano, e per la proporzione da servire per dodici *coperti* ne acquisterai grana dodici, ne toglierai tutte le foglie cattive lasciandoci le sole cime, pulirai il loro torzuto, le laverai, le bianchirai appena con acqua, le sgocciolerai, e le farai terminar di cuocere nel già fatto brodo come il *cap. V.* dopo cotte le riterrai nel brodo medesimo, e quindi le servirai in zuppiera.

Maccheroni di zita incaciati con sugo.

Lesserai un rotolo e mezzo ovvero libbre quattro di maccheroni di zita ridotti in giusti pezzetti, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Fritto di panzerotti.

Farai la pasta, giusta il *cap. IV.* §. 15., levigherai la pasta portandola alla regolare sottigliezza; in varj punti ci porrai il ripieno di battuto d' ovi, provola grattugiata con un trito grossolano di mozzarella, e prosciutto; con un pennellino di piume vernicerai di battuto d' ovi la pasta, perchè riunendo la pasta sopra dell' altra resti bene attaccata, e con uno sperone, o con taglia-pasta taglierai li panzerotti; li friggerai con sugna, e con salvietta nel piatto proprio accomoderai quest' ordura.

Lesso di vaccina con salsa alla spagnuola.

Dovendo servire il lesso, prendi libbre otto di vaccina detto il *vacante*, ne ricaverai il brodo per le torzelle, e lo servirai con la

Salsa alla spagnuola.

Porrai in una casseruola un trito di once sedici di polpa di vitella, con once otto di magro prosciutto, uno spicchio d'aglio, se piace, quattro teste di garofani, due once di ottimo oglio, la porrai sulla fornella, e farai soffriggere, bagnando cón un bicchiere di vino di Sciampagna, e brodo colorito, farai scuocere; passerai la salsa pel setaccio, porrai

l' estratto in una casseruola, lo disgrasserai, ci porrai del sale, e spezie, e del succo di limone, farai addensare, e la servirai per il lesso.

Rape al fiore di latte.

Scorzerai otto belle rape, le farai cuocere con buon brodo grasso, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, sale, e pepe; quando saranno cotte, le sgocciolerai, le taglierai in mezzo e poi in fette per traverso non tanto sottili; farai una salsa, cioè, porrai in una casseruola mezza caraffa di fiore di latte, once quattro di butiro maneggiato con fior di farina, sale, pepe, noce moscata, farai bollire, e stringere, che non senta la farina, la passerai per setaccio, riponendo l'estratto in casseruola per portarlo ad una giusta densità sul fuoco. Porrai di questa salsa un poco sul fondo del piatto proprio polverizzando di parmegiano, quindi simmetricamente ci accomoderai delle poche rape intersecandoci della salsa, e parmegiano grattugiato, e così farai finchè avrai rape terminando col parmegiano, ci porrai del butiro liquefatto, porrai il piatto, o nel forno, o sotto al fornello, lo farai incrostare, e poi lo servirai.

Prosciutto all' inglese.

Prendi un buon prosciutto salato, lo dissalserai quanto basti nell' acqua tiepida, gli taglierai l' osso del manico, e lo rifilerai all'intorno, e dalla parte opposta alla *cute;* lo legherai in una salvietta, e lo porrai in una proporzionata *braciera* o casseruola, con acqua, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, otto teste di garofani, del pepe sano, mezza noce moscata, un pizzico di coriandoli, una cametta di finocchio secco. Farai bollire dolcemente quattro ore, più, o meno, secondo la grossezza del prosciutto: alla metà della cottura ci porrai una bottiglia di ottima Malaga rossa, ma bollente, e mezza caraffa di spirito di vino; farai terminar di cuocere a piccolo foco. Quando sarà cotto lo toglierai dal brodo, ne toglierai la *cute:* la *cotena* spizzata con la forbice vicino il manico; stenderai sul prosciutto del butiro liquefatto mescolato con torli d' ovi, quindi lo polverizzerai di pan-gratto, lo porrai in una tortiera, e lo farai

divenir color d' oro in un forno ben caldo, o con la pala rovente, e finalmente lo servirai sopra di una salvietta.

Palaje mollicate.

Prendi libbre otto pari a rotoli tre di fresche palaje, in Toscana denominate *linguattole*, le sgargerai, le squamerai, e le laverai benissimo, l' asciugherai, e quindi le porrai in tortiera con pan-gratto sotto, e sopra, del petrosemolo trito finissimo, del sale, del pepe, del succo di limone, ed ottimo oglio; le farai cuocere al forno, e quindi diligentemente le staccherai, e le porrai nel piatto proprio, e le servirai.

Focaccia di mandorle.

Porrai sopra la tavola di marmo libbre due di fior di farina, ci porrai due once di butiro, ott' ovi, poco sale, once sei di zucchero polverizzato, ed una libbra di mandorle dolci, *pelate*, ovvero *scorzate* e ben peste; impasterai tutto insieme, e ne formerai una focaccia, che porrai in una tortiera verniciata di butiro, e la focaccia verniciata sopra di battuto d' ovi; la farai cuocere al forno, e dopo cotta l' agghiaccerai di zucchero, passandoci la paletta infuocata, e così la servirai.

Farai il solito apparecchio pel Riposto e Desserts ch'è sempre lo stesso; pel gelato di cannella rossa con li pignoli vedi il magistero adoperato pel giorno 4 marzo, come pel magistero de' dolci, biscottini leggieri, e biscottini di cioccolata vedi il giorno 11 detto.

Farai la solita bevanda di caffè, giusta il *cap. IX*.

25 Maggio - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Contadina. Rughe di vecchia incaciate. Ordura di cassettine farsite. Testa di vitella alla cittadina con salsa alla Tartara. Storione alla fraise. Carciofi al parmegia-

no. Arrosto di fegatini di polli. Vol-o-vent di sfoglio con crema di fragole.

Riposto e Desserts.

Due bottiglie di Cipro vecchio bianco, vino dell'Isola suddetta, insalata cotta, e cruda, due piattini di fellate, due di butiro, due con crostini, due di tarantello, due di alici salate, due di peparoli, due d'olive, due di capperi, due di rafanelli, due di castagne, due di finocchi, due di portogalli, due di fragole, due di mela, gelato d'amarene, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, cioè uno biscottini à la saint Cloud, e l'altro di Tourrons, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla contadina.

Farai un trito di cerfoglio, acetosa, petrosemolo, indivia, il bianco di selleri, pastinache, tutto ben lavato, e premuto, lo porrai in una casseruola, con poco brodo di sostanza, e butiro, del sale, del pepe, e poca spezie, e farai così cuocere; prendi delle piccolissime pagnottine alle quali con la piccola grattugia ne rasperai diligentemente la corteccia, le vuoterai della loro polpa, o mollica, e le riempirai di quelle erbe, le chiuderai con un altro pezzettino di pane, le bagnerai appena, le farinerai e le friggerai, quindi e porrai in zuppiera versandoci il già fatto brodo come al uo proprio *cap. V.* e la servirai.

Rughe di vecchia incaciate.

Lesserai libbre quattro di questa pasta denominata rughe di vecchia, che son come tanti cannoletti rigati, le sgocciolerai, e le frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e buon sugo.

Ordura di cassettine farsite.

Prendi un pagnottone ben grande, lo dividerai in fette,

ma che sieno molto spesse, le scorzerai, riducendo ciascuna fetta ad una figura regolare come p. e. a *mostaccioletto*, o di figura ovale, o rotonda, insomma secondo più o meno l'immaginazione ti si presenterà; dopo di averle così modellate le vuoterai formandone delle cassettine, che friggerai nel butiro di bel color d'oro; farai un raguncino d'interiori di polli, con funghi, piselli, tartufi, e pezzettini di prosciutto; dopo che tutto si sarà cotto ne farai un trito grossolano, lo porrai in una casseruola con brodo di sostanza, poco butiro, e torli d'ovi, e farai legare sul foco; ne riempirai quelle cassettine, le adatterai in una tortiera, e sotto al fornello le farai appena incrostare, e le servirai.

Testa di vitella alla cittadina con la salsa alla Tartara.

Prendi una testa di vitella ben pulita, disosserai tutto il muso fino agli occhi, e lo taglierai senza offendere la lingua, e la pelle; ne toglierai il nero degli occhi, la farai sgorgare nell'acqua un'ora vicino al foco, cambiandogliela tre volte; dipoi l'allesserai un momento all'acqua bollente, e quindi la passerai alla fresca, l'involterai in una salvietta, e ben ligata la porrai in una marmitta con acqua, due cipolle, due carote, un mazzetto d'erbe, due spicchi d'aglio, se piace, sei garofani, quattro fette di limone scorzate, once quattro di butiro maneggiato in un poco di farina, sale pepe, e farai cuocere a lento foco, e la schiumerai: quando sarà cotta, la toglierai dalla salvietta, che sia ben bianca, la porrai nel piatto, gli aprirai il cervello, levandogli le due ossa del cranio, toglierai la pelle alla lingua, la taglierai in mezzo per lungo, ne sgocciolerai il brodo dal piatto e la servirai sopra con una buona

Salsa alla Tartara.

Porrai in una casseruola quattro fette di cipolla, e di carota, delle radici di petrosemolo, un garofano, mezza foglia d'alloro, un poco di basilico, once sei di butiro, farai cuocere dolcemente; quando principia a prendere colore, ci porrai mezzo bicchiere d'aceto, farai di nuovo consumare, bagnando volta per volta con brodo colorito, ci porrai

del sale, e del pepe, una fetta di limone scorzata, farai bollire, ed al suo punto la disgrasserai, la passerai per setaccio, e l' estratto ne vernicerai la testa di vitella.

Storione alla fraise.

Prendi un buon pezzo di storione, lo porrai in una casseruola con delle fettoline di vitella, e lardo, un quarto di caraffa di vino bianco *secco*, poca cipolla trita, mezzo grano di petrosemolo, una pastinaca, una rapa scorzata, e tutto trito, del sale, del pepe, una foglia di lauro, e del buon brodo chiaro, e lo farai cuocere; quando sarà cotto lo servirai con la salsa medesima, e poco brodo.

Carciofi al parmegiano.

Farai in quartini 24 carciofi, ben puliti, e lessati a mezza cottura, li sgocciolerai, e li porrai in una casseruola con poco brodo di sostanza, e poco butiro, del sale, del pepe, dieci torli d' ovi battuti, once quattro di parmegiano grattugiato, farai entrare in cottura a piccolo foco, e pria di servire questo *entremets* ci porrai poche stille di limone, lo porrai nel piatto proprio, con guarnizione di crostini fritti.

Arrosto di fegatini di pollo.

Prendi 24 fegatini, li pulirai, li laverai, li sgocciolerai, e l' asciugherai; li rivolterai nel pan-gratto con poca provola ancor così, del sale, del pepe e poche erbette triturate finissime, del sale, del pepe, e poche stille di limone, li ravvolgerai nel zirbo di castrato, e l' infilzerai alli spiedini intersecati con crostini di pane, e li farai arrosto a vapore; dopo ben cotti, ma sugosi, l' accomoderai nel piatto proprio senza li spiedini.

Vol-o-vent di sfoglio ripieno di crema di fragole.

Farai questo sfoglio, e così lavorato come quello di baccalà del 4 aprile; farai la crema di fragole, vedi il suo *cap. VI.* §. 10. raffreddata la porrai nel vol-o-vent col coverchio di sfoglio, e lo servirai con tovagliolo sotto.

La pratica del Riposto, e Desserts, sarà come le precedenti. Pel gelato d'amarene, vedi il giorno 5 marzo. Per li due piattini di dolci biscottini à la saint Cloud, e l'altro di Tourrons vedi il giorno 12 marzo.

Farai la solita bevanda con once quattro di caffè come al *cap. IX*

26 Maggio - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di gamberi. Vermicelli all'oglio con alici salse. Ordura di panzerotti bruschi. Merluzzo in salamoja. Ovi al cappon di galera. Carote alla Polacca. Arrosto di cefalo. Crema di rose.

Riposto e Desserts.

Pane. Vino di pasto. Due bottiglie di Capo di Buona speranza rosso, vino della Città di tal nome situata sulla punta d'Africa verso il mezzogiorno, due insalate cotta, e cruda, due piattini di butiro, due di ostriche, due d'alici salate, due di peparoli, due di capperi, due di butiro, due di crostini, due di rafanelli, due di castagne, due di finocchi, due di mela, due di pera, due di portogalli, gelato di frutti, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di marzapani amorosi, e l'altro di mirenghe. Caffè.

Pratica.

Zuppa di gamberi.

Lesserai libbre sei di grossi gamberi, ovvero quelli detti *mazzacogni*, li sgocciolerai, ne prenderai il frutto delle code, e tutto il dippiù lo pesterai, lo porrai in una marmitta con due selleri, due pastinache, petrosemolo, e cerfoglio, tutto ben lavato, e grossolanamente triturato, ci porrai una cipolla intera ben pulita, quattro teste di garofani, una stecchetta di cannella, del sale, ed once dodici di ottimo oglio

ci porrai caraffe otto d'acqua, e farai tutto scuocere; divenuto il brodo alla metà, lo passerai per setaccio, lo sgrasserai, e lo riporrai in marmitta per farlo ancora restringere per quanto basti per la zuppa; scorzerai sei pagnotte, le fetterai, e le farai in dadini, li friggerai, li porrai in zuppiera, ci accomoderai le code de' gamberi, ci verserai il brodo bollente, e la servirai.

Vermicelli all' oglio con alici salate.

Lesserai un rotolo e mezzo, ovvero libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li rivolterai in una casseruola ove ci avrai fatto soffriggere once quattro di alici salate ben pulite, e spinate con once otto di ottimo oglio, ed a calor di foco, da tanto in tanto li rivolterai perchè venissero tutti sciolti; frattanto ci porrai un poco di petrosemolo triturato finissimo, e così li porrai in zuppiera.

Ordura di panzerotti bruschi.

Farai la pasta per li penzerotti, giusta il *cap. IV.* §. 15. la levigherai portandola alla regolare spessezza, formerai li panzerotti con ripieno di polpettine di pesce, funghi, piselli, tartufi, e frutti di mare, li farai fritti, e li servirai con salvietta sotto.

Merluzzo in salamoja.

Porrai in una casseruola due once di sale, una caraffa d'acqua, due cipolle, mezzo grano di petrosemolo, poca maggiorana, ed altro di menta, una rapa, due pastinache, grana due di cerfoglio, quattro teste di garofani; farai tutto bollire a lento foco per mezz' ora; farai riposare questa composizione perchè tutto vada al fondo; passerai questo brodo leggermente per setaccio, e ci unirai altrettanto di latte; in esso ci farai cuocere libbre otto di merluzzo ben pulito; lo servirai con poco di questo brodo.

Ovi al cappon di galera.

Porrai in una casseruola once quattro di butiro, che fa-

rai liquefare, ci unirai once due di fior di farina, e su la fornella ci farai prendere il colore di cannella, quindi ci porrai un coppino di brodo di pesce, e farai bollire; prendi once quattro di pignoli, li bruscherai, una metà li pesterai, e l'altra li triturerai, e li porrai nella casseruola, con del sale, poca cannella, once quattro di zucchero, raspatura di limone, ed un poco d'aceto bianco, e farai bollire: imbianchirai 24 ovi, l'aggiusterai nel piatto con sotto la salsa.

Carote alla Polacca.

Farai scuocere all'acqua delle carote gialle ben mondate, le passerai pel setaccio, e le porrai in una terrina, ci porrai once tre di butiro liquefatto, del zucchero quanto basti, un pochino di sale, sei torli d'ovi freschi, tre chiara battute in fiocca, mescolerai tutto. Prendi il piatto proprio, ci farai all' intorno o un bordino di crostini di pane, o di pasta, ci porrai la composizione, lo farai cuocere ad un forno temperato, e lo servirai con zucchero polverizzato.

Arrosto di cefalo.

Prendi libbre otto di cefalo, o uno, o non più di due, li sgargerai, li pulirai al didentro, e li laverai benissimo, l'asciugherai, e li bagnerai d'oglio; li porrai sopra la graticola infuocata, e li farai cuocere, quindi l'accomoderai nel piatto proprio con lattuga trita sotto, e si serviranno con le carafine d'oglio, ed aceto.

Crema di rose.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte giusta il *cap. VI.* §. 5.

La pratica pel Riposto e Desserts, sarà come le precedenti; per il gelato di frutti, vedi il giorno 9 marzo, per li due piattini di dolci, cioè, uno di marzapani amorosi, e l'altro di mirenghe, vedi il giorno 2 detto.

Farai la solita bevanda di caffè, vedi il *cap. IX.*

27 Maggio - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, Desserts.

CUCINA.

Zuppa di piselli all'oglio. Maccheroni al parmegiano, e butiro. Pastarelle di cecinelli. Braciolette di tonno in umido. Ovi in trippa al *cul* di gamberi. Entremets di cipollette alla Veneziana, con salsa ascè. Arrosto di spinola. Pasticcetti d'amarene.

RIPOSTO E DESSERTS.

Pane, vino di pasto. Insalata cotta e cruda, due piattini di butiro, e due di crostini, due d'ovi duri, due d'alici salate, e tarantello, due di peparoli, e due d'olive, due di capperini, e capperoni, due di rafanelli, due bottiglie di Canarie rosso, vino delle Isole di tal nome, situate nell'Oceano sulle coste del Regno di Marrocco dalla parte di ponente, due piattini di castagne, due di finocchi, due di portogalli, due di mela, due di pera, due di fragole, due con zucchero polverizzato, gelato di melorosa, due piattini di dolci, uno di ginetti fini, e l'altro d'imborracciate di canditi, una bottiglia di rosolio, caffè.

PRATICA.

Zuppa di piselli all' oglio.

Prendi due dozzine di cipollette, non tanto piccolissime, le netterai, e le porrai in una casseruola con once nove di ottimo oglio, le farai soffriggere su la fornella, e divenute bionde girandole sempre, ci porrai una caraffa e mezzo d'acqua, del sale, e poco pepe, del petrosemolo trito, e farai bollire; quindi ci farai cuocere libbre quattro di piselli fini scorzati, frattanto scorzerai quattro pagnotte, le farai in piccoli crostini, li friggerai, e li mescolerai nella casseruola con li piselli, li porrai in zuppiera, e li servirai.

Maccheroni al sugo, e parmegiano.

Lesserai ben pronti libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Pastarelle di cecinelli.

Farai una pastarella con libbre due di fior di farina, un grano di lievito, poco sale, ed acqua tiepida, impasterai bene in una casseruola, formando una pastarella molle, la terrai al caldo perchè fermenti; prendi libbre due di cecinelli *veraci*, li laverai, li farai sgocciolare in un setaccio, e divenuta ben lievitata la pastarella li rivolterai in quella, e poi con un cucchiajo da zuppa ne formerai le frittelle, che friggerai ben bionde con strutto, le farai prosciugare del grascio, e con salvietta sotto le servirai nel piatto proprio.

Braciolette di tonno in umido.

Prendi libbre quattro di polpa di tonno, la taglierai in fettoline, ci porrai un trito di capperini, passerini, pignoli, petrosemolo, del sale, del pepe, e rammasserai con sugna; ravvolgerai queste fettoline a forma di braciolette, che ligherai con filo; frattanto farai un *culì* o con conserva di pomidoro, o con le pomidoro secche; lo passerai per setaccio, ed in questo brodo, ma corto (1), ci farai cuocere le braciolette, l'accomoderai nel piatto proprio con guarnizioni di funghi.

Ovi in trippa al culì di gamberi.

Prendi una trentina di grossi gamberi, li lesserai, ne ricaverai il frutto delle code, e le conserverai; di tutto il resto lo pesterai, e lo porrai in una casseruola con una caraffa d'acqua, ed once quattro di butiro, farai scuocere e passerai per setaccio ben forte, l'estratto lo porrai in una casseruola, con un poco di petrosemolo trito finissimo, del sa-

(1) Corto s' intende poco brodo, ristretto brodo.

le, e del pepe, e farai addensare questo *culì*, questa *salsa*, con un poco di fior di farina, farai gli ovi duri, li scorzerai, li dividerai in quartini, l'accomoderai nel piatto proprio, ci verserai il *culì* e simmetricamente porrai sopra le code de'gamberi, ci farai una guarnizione di piccoli crostini fritti, e li servirai.

Entremets di cipollette alla Veneziana, con salsa ascè.

Prendi tre in quattro dozzine di cipollette, le netterai, e col cavafrutto le vuoterai; le riempirai, o con farsa di pesce, o con battuto d'ovi, e provola grattugiata, le passerai nel fior di farina, poscia nel battuto d'ovi, dipoi l'ingranirai con pan-gratto, e le friggerai; l'accomoderai nel piatto proprio con la

Salsa ascè.

Farai un trito di poca cipolla, due peparoli in aceto, un cetriolo, dei capperini, porrai in casseruola, farai ben cuocere con brodo di pesce, ci porrai del sale, del pepe, del petrosemolo trito, un poco di zucchero, addensando la salsa con un tantino di fior di farina, e ridotta alla regolare consistenza, la porrai sopra le cipollette, e le servirai.

Arrosto di spinola.

Farai questo arrosto come quello del cefalo del giorno precedente.

Pasticcetti d'amarene.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §. 1, ne formerai li pasticcetti nelle forme proprie, li riempirai di conserva d'amarene, li farai cuocere al forno, o sotto al fornello; dopo raffreddati li sformerai, adatterai una salvietta nel piatto proprio, ci accomoderai li pasticcetti, li polverizzerai di zucchero, e li servirai.

Pel Riposto e Desserts farai come li precedenti. Pel gelato di melorosa, vedi il giorno 25 marzo, come per li dolci, vedi il giorno 24 detto. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

28 Maggio - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di pane composto. Vermicelli al parmegiano, e sugo. Ordura di braciolette di riso. Lesso di capponi con salsa alla crema. Entremets di tartufi di grascio. Entremets di petti di polli alla Spagnuola. Arrosto di vitella. Cannelloni ripieni di crema di fragole.

Riposto e Desserts.

Insalata cotta e cruda, due piattini di fellate, di butiro, due di crostini, due di ostriche, due di tarantello, due d' olive, due di peparoli, due di capperini, e due di rafanelli, due bottiglie di Lunel bianco, vino di Francia, due piattini di castagne arrosto, due di finocchi, due di mela, due di pera, gelato di latte e caffè, una bottiglia di rosolio, due piattini di dolci, uno di pignolata, e l'altro di graffioletti: caffè.

PRATICA.

Zuppa di pane composto.

Prendi sei pagnotte, le scorzerai, e le spungherai nel latte (bada che sia fresco), dipoi le premerai ben bene, ci unirai once dodici di parmegiano grattugiato, o provola, o caciocavallo, e bisognandocene altro poco ce lo porrai per asciugare meglio l' umido, ci porrai un pochino di petrosemolo trito finissimo, poco sale, e de'torli d'ovi freschi, per quanto potrai rammassare questa dose; ne farai tante piccolissime braciolettine, le ravvolgerai nel fior di farina, e le friggerai color d' oro, le porrai in zuppiera, e ci verserai il già fatto brodo, vedi il suo *cap. V.*

Vermicelli al sugo, e parmegiano.

Lesserai un rotolo e mezzo di vermicelli, li sgocciolerai

benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e brodo di sostanza.

Ordura di braciolette di riso.

Lesserai libbre due di ottimo riso con acqua, e poco butiro, dipoi ci porrai, fuori della fornella, once otto di parmegiano grattugiato, sei ovi ben battuti, del sale, e pepe, rivolterai benissimo, e poi riporrai la casseruola sulla fornella facendo entrare in cottura gli ovi; toglierai il riso dalla casseruola, e lo farai alquanto raffreddare in un piatto; frattanto farai un raguncino d'interiori di polli, funghi, e piselli, e con questo ne riempirai le braciolette di riso, che non molto grandi farai, le rotolerai benissimo, le passerai nel fior di farina, poi nel battuto d'ovi, le ingranirai nel pan-gratto, e le friggerai, le farai sgocciolare, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Lesso di capponi con salsa gialla alla crema.

Lesserai nel brodo per la zuppa tre buoni capponi, (baderai mio caro amico nell'acquistare questi polli se son morti, perchè ti potranno presentare dei *galli* per *capponi* e quì vi è ancora la diversità del prezzo, non solo, ma pure che la carne del gallo non è tanto buona come quella del cappone, i galli dunque alli piedi oltre de' loro artigli, o dita hanno come uno *sperone* così chiamato vicino al piede, e questo subito lo conoscerai, nè vale che avessero recisa la cresta perchè l'è questa una delle trastolette de' signori pollieri, e questi se son vivi; se son morti, questi medesimi signorini, troncano ai *galli* quello sperone, e cercano come meglio riuscirgli passarlo per *cappone*, senza poi entrare, se darai la commissione di fare l'acquisto di tre *capponi*, ed allora in vece avrai tre *galli* perchè per lo meno, il prezzo diminuisce di un terzo, e forsi dippiù, ma questo lo potrai verificare, osservando, se questo sperone è stato troncato, o pur no, per cui quanto è buono volendoti divertire da te medesimo acquistare li generi personalmente, onde non essere doppiamente corbellato, nè quì mi si permetta non ci trovo alcuna indecenza, anzi.....) dopo ben cotti, ma giusti, li servirai con la seguente

Salsa gialla alla crema.

Porrai in una casseruola dieci torli d' ovi freschi, mezza caraffa di latte, tre once di zucchero, ed un pochino di fior di farina, ed a lento foco girando sempre con la mescola farai che si restringa; quando la mescola rimarrà verniciata ci porrai altri dieci torli d' ovi, ma duri, e ben pesti, li scioglierai nella salsa, ci porrai un poco di sugo di limone, e la verserai sopra il lesso di capponi.

Entremets di tartufi di grascio.

Prendi libbre due e mezzo di tartufi, li scorzerai, e li farai in fettoline, porrai in una casseruola once quattro di butiro, un grano di petrosemolo triturato, delle piccolissime cipollette, once quattro di prosciutto ancor triturato; poco sale, e pepe, ed una testa di garofano, farai sulla fornella soffriggere, bagnando a poco per volta con del brodo, e due cucchiai di vino bianco, e quando sarà tutto ben soffritto, ci mescolerai li tartufi, che farai dolcemente cuocere; li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Entremets di petti di polli alla Spagnuola.

Prendi 12 petti di pollanche, li disosserai, e spellerai, le laverai, e li dividerai in due, ci darai una lessata, li sgocciolerai, e li porrai in una casseruola con sopra delle fettoline di buon lardo, once tre di ottimo oglio, un quartino (1) di vino bianco, altrettanto di brodo, un mazzettino d' erbe, come di petrosemolo, maggiorana, cerfoglio, e qualche foglia d' alloro, ma che sia strettissimo legato, due teste di garofani, sale e pepe, e tutto insieme farai cuocere dolcemente; farai intanto de' piccolissimi sfoglietti, vedi il capitolo IV. §. 2, accomoderai li petti nel piatto proprio con un poco di quel sugo passato per setaccio, e per guarnizione li detti sfoglietti cotti al forno.

(1) Quartino s' intende la quarta parte della caraffa.

Arrosto di vitella.

Prendi libbre sei, o della coscia della vitella o del filetto, la ravvolgerai in carta verniciata di butiro, farai uno involto ben legato, l' infilzerai allo spiedo, e farai cuocere a vapore con leccarda sotto come più volte ho detto.

Cannelloni ripieni di crema di fragole.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV.* §. 13. dopo cotti, li riempirai di crema di fragole, vedi il *cap. VI.* §. 10, adatterai nel piatto proprio una salvietta, e ci disporrai li cannelloni.

La pratica pel Riposto, e pel Desserts sarà come le altre. Pel gelato di latte e caffè, vedi il giorno 29 marzo, Per li dolci, vedi il giorno 5 detto, pel caffè, vedi il *cap. IX.*

29 Maggio - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di rolli di cappucce, farsite di riso. Maccheroni di zita incaciati, e sugo. Ordura di pagnottine brusche. Pollo d' India in forma di pane. Pasticcetti di carne. Fritto di calamari. Arrosto di pivieri. Crema di menta.

Riposto e Desserts.

Due bottiglie di Piccoletto bianco, vino dello Stato Veneto, nella Provincia di Triuli, due piattini d'insalate cotta, e cruda, due di fellate, due di butiro, e crostini bruscati, due d'alici salate, due di peparoli, due di capperini, due d' olive, due di rafauelli, due di castagne, due di mela, due di pera, due di uva, due di finocchi, due di portogalli, gelato di cedrato, due piattini di dolci, uno biscottini ordinarj, e l' altro di pastiglie di cannella, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa di rolli di cappucce farsite di riso.

Prendi due buone cappucce, ne toglierai le foglie cattive, e le imbianchirai intere, da poterle maneggiare, le sgocciolerai, e le dividerai tutte, foglia per foglia, ne toglierai li sterpi, e l'accomoderai sul pancone; lesserai intanto libbre due di ottimo riso, lo condirai con once otto di provola grattugiata, ed un battuto d'ovi, del sale e pepe, e del prosciutto finissimo triturato, con questo ne riempirai le foglie di cappuccia, e le ravvolgerai come braciolette; le porrai tutte in una larga casseruola, e le farai cuocere dolcemente con buon brodo di sostanza; dipoi le porrai nella zuppiera, e ci verserai il brodo per la zuppa già fatto, giusta il *cap. V.*

Maccheroni di zita al sugo.

Lesserai libre quattro di maccheroni di zita, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano, grattugiato, e sugo di carne.

Ordura di pagnottine brusche.

Farai la pasta bugnè con libbre due di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 6, dopo di averla ben faticata, ne farai diverse palle, e diligentemente le riempirai di pezzettini di mozzarella, e prosciutto, le rotonderai benissimo, e con attenzione moltissima le friggerai con strutto gondolando sempre la padella, le farai sgocciolare sopra di carta floscia, e le servirai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Pollo d'India in forma di pane.

Prendi un gallinaccetto, lo pulirai benissimo, e lo disosserai (vedi questa operazione *anatomica* per le pollanche, del giorno 4 maggio onde non replicare), ci porrai nel corpo uno intingolo crudo di fegati di polli, piccoli funghi, e ventresca, tutto tagliato in minuti dadi, ci porrai del sa-

le e pepe, del petrosemolo, e quattro cipollette trite, ravvolgerai il gallinaccio come un pezzo di pane, porrai sopra lo stomaco una larga fetta di lardo, lo legherai con spago, e quindi lo ravvolgerai in un panno-lino ancor legato ben stretto, lo farai cuocere in una proporzionata casseruola, con brodo, mezza caraffa di vino bianco, ed un mazzetto d'erbe, tosto che sarà cotto lo leverai, e lo porrai caldo in un'altra casseruola, disgrasserai quel brodo, lo passerai per setaccio, e lo farai stringere in una piccola salsa, che per legarla ci porrai un pochino di fior di farina, scioglierai il gallinaccio lo netterai ben bene, e lo porrai nel piatto proprio bagnandolo con della salsa.

Pasticcetti di carne.

Farai la pasta frolla di due libbre di fior di farina, vedi il *cap. IV*. §. 1. ne farai le formette, e le riempirai con un raguncino d'interiori di polli, funghi, e piselli, li farai cuocere al forno, o sotto al fornello, li sformerai con molta diligenza, e li servirai ben caldi sopra una salvietta nel piatto proprio.

Fritto di calamari.

Prendi libbre sei di calamari, li pulirai del fiele, gli toglierai quella piccola spada, se sono grandetti li taglierai a tarallini, se sono piccoli, interi, li laverai, li sgocciolerai, li farinerai, e li friggerai, l'accomoderai con salvietta ben disposta nel piatto proprio e li servirai.

Arrosto di pivieri.

Prendi quattro ottimi pivieri, li spennerai, e li pulirai benissimo, ci porrai nello stomaco un pezzo di grascio prosciutto, e delle erbette, cioè petrosemolo, maggiorana e due foglie di salvia, li ravvolgerai in carta verniciata di butiro, l'infilzerai allo spiedo, e li farai arrosto, dipoi li scioglierai, e diligentemente ne toglierai quel ripieno, e l'aggiusterai nel piatto proprio con scarola bianca trita sotto, ma poco; questo è un piatto che dicono i cacciatori esser li pivieri boccon di cavalieri.

Crema di menta.

Farai questa crema con una libbra e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 6. la porterai alla sua giusta densità, e la porrai nel piatto proprio polverizzandola di ottima cannella.

Pel Riposto e Desserts, farai come gli altri, pel gelato di cedrato, vedi il giorno 16 marzo, come per li due piattini di dolci, vedi il giorno 10 detto. Pel caffè vedi il *cap. IX.*

30 Maggio - Martedì.

Per questo giorno di somma letizia, pel quale da per ogni parte più recondita del Regno delle due Sicilie si festeggia il Nome del nostro Amabilissimo Sovrano Ferdinando II, che il Cielo feliciti per lunga serie d'anni, per cui mi credo nel dovere di formare un Pranzo, Riposto, e Desserts, più esteso, per comodo specialmente delle Provincie, ove qualche Grande dimostrar volesse maggiore esultanza.

MINUTA DELL' INTERO PRANZO

Primo Servizio di Cucina.

Zuppa al bagno-maria. Gnocchi alla Milanese. Ordura di biscotti alla Tedesca. Fricandò di vitella. Palaje mollicate. Salmì di pernici. Gallotta in galantina. Gattò di pane di Spagna a diverse creme.

Primo Servizio di Riposto.

Quattro piattini di butiro, quattro di crostini bruscati, quattro di fellate di diversi salami, quattro di tarantello, quattro d'alici salse, quattro di peparoli, quattro di rafanelli.

Vini Esteri pel Primo Servizio, oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di bordò rosso, vino di Francia, quattro del Reno bianco, vino di Germania, quattro di Lunel bianco, vino di Francia.

29

Secondo Servizio di Cucina.

Lesso di pesce con salsa. Filetti di lepre in civet. Pasticcio in cassa caldo di piccioni. Entremets di spugnoli, o prugnoli al vino di Sciampagna. Prosciutto rifreddo. Arrosto di vitella, o di polleria. Capponata di pesce. Gelo di poncio.

Secondo Servizio di Riposto.

Quattro piattini di diversi frutti di mare, quattro di diverse pastine, quattro spolette con olive, quattro di capperi, e capperoni.

Vini Esteri.

Quattro bottiglie di Sciampagna, quattro di Mosello bianco, vino di Francia, quattro di *Picciolo* Borgogna rosso, vino di Francia.

Desserts.

Per questo servizio quanti più piattini di frutti si possono presentare, tanto l'è ottimo, due piattini di diversi formaggi Esteri, quattro piattini montati con diversi dolci, come per esempio, pezzetti di pane di Spagna, delle mirenghe, delle pignolate, e delle spumette.

Vini Esteri.

Quattro bottiglie di Clarette bianco, vino di Francia, quattro di Tinto d'Alicante rosso, vino di Spagna, quattro di Malaga, vino di Spagna. Due forme di gelato, una di portogallo, e l'altra cannella rossa con li pignoli, con la corteccia di pistacchio, due bottiglie di rosolio, una di caffè, l'altra di vainiglia, bevanda del caffè.

PRATICA

Del Primo Servizio di Cucina.

Zuppa al bagno-maria.

Prendi una caraffa del *consomè*, o altro buon brodo chiaro, dieci torli d'ovi freschi, once otto di parmegiano grattugiato, mezza caraffa di fiore di latte, e se questo non potrai avere, porrai la sera precedente in diversi piatti del latte allora *munto* perchè la mattina da questi troverai tante *panne* sopra, che è il vero fior di latte (e ciò se ti trovi in luogo ove non si sa manifatturare il fior di latte) ci unirai un pochino di sale, e passerai tutto per setaccio; tutto questo estratto lo porrai o in una forma adatta, o in una piccola marmitta ben chiusa, che farai cuocere nell' acqua bollente, che è il bagno-maria; bada che non penetri acqua nella marmitta; quando si sarà ben legato, con un cucchiajo ne prenderai delle piccole porzioni, le porrai in zuppiera, versandoci il brodo chiaro già fatto, giusta il *cap. V.* con alquanto sugo colorito, per darci maggior gusto, e così la servirai.

Gnocchi alla milanese incaciati.

Prendi un rotolo, ovvero libbre due, ed once nove di semola fina, che cuocerai come la pasta, per quella bugnè vedi il *cap. IV.* §. 6; però non ci porrai, nè vino, nè ovi, e dopo cotta ci mescolerai once sedici di ottima ricotta once quattro di parmegiano grattugiato, o provola, o caciocavallo, tre once di butiro, e nove o dieci torli d'ovi, la maneggerai bene, l' arroterai col fior di farina, e ne formerai diversi maccheroni, che taglierai in tanti pezzetti a forma di struffoletti, potrai farli cuocere, o nel latte con acqua, o in un buon brodo chiaro, o finalmente anche nell'acqua: cotti che saranno diligentemente li sgocciolerai, ed a poco la volta li porrai in zuppiera; li frammezzerai con parmegiano grattugiato, e del buon sugo di sostanza.

*

Ordura di biscotti alla tedesca.

Prendi della polpa di vitella, la netterai di tutte le pellicole, e grascio, la taglierai in sottilissime fettoline tutte uguali, le porrai in un vase di creta in adobbo, ovvero in un marinato con un trito finissimo di petrosemolo, capperini, e tartufi, ci porrai del sale, del pepe, e poca spezie, come pure poco succo di limone; frattanto prendi la polpa di pane fresco, la taglierai in giuste fette, non molto spesse, ricordandoti, che di ogni due dovrai formare un biscotto, farai delle fettoline di prosciutto della sola parte magra, ma debbono essere quasi diafane, e la loro dimensione simile a quelle della vitella; fatto ciò prendi una coppia di fette di pane, le bagnerai nell' acqua fresca, e ne porrai una nella palma della mauo, sopra di essa ci porrai una fettolina di prosciutto, dipoi una fetta di vitella, con di quel trito premuto, sopra un' altra fettolina di prosciutto, e finalmente l'altra fetta di pane, premerai con ambo le mani perchè tutto si comprimesse, ed è questa la ragione che tutto dee essere tagliato sottilmente, onde non avere il risultato di un grosso volume; formato così questo biscotto, lo friggerai, o passarlo nel fior di farina, e poi nel battuto d' ovi, o passarlo in una velatissima pastarella come quella per le ostie; li friggerai dunque con strutto bollentissimo, gondolando sempre la padella, e spesso fuori della fornella, li farai ben sgocciolare del grascio, e sopra di una salvietta ben disposta nel piatto proprio l' accomoderai.

Fricandò di vitella.

Prendi libbre quattro di polpa di vitella, ne farai due, o tre pezzi uguali, ne toglierai le pellicole, e le difformità, prendi una libbra di lardo di prosciutto, ne farai tanti piccoli lardelli; di questi ne porrai uno per volta nella lardaruola, lasciando fuori della stessa la terza parte del lardello, e così piccherai tutta la superficie di ogni pezzo di vitella linea per linea. Prendi uua proporzionata casseruola, il di cui fondo lo covrirai di fettoline di lardo sottilissime, ed in dettaglio porrai sopra del lardo delle fette di cipolla, sopra di queste adatterai li pezzi di *fricandò*, badando che

non vadino uno sopra dell' altro, ci porrai del sale, del pepe, due o tre stecchette di cannella, sei teste di garofani, e delle fettoline di magro prosciutto, riempirai la casseruola d'acqua, che non sia più di tre in quattro caraffe, lasciandoci un bordo vuoto, porrai sull'orlo un coverchio di carta, e poi quello di rame, porrai la casseruola sulla fornella, e farai cuocere; dopo un' ora e mezzo osserverai il punto di cottura del *fricandò* dovendo essere un punto di più del lesso; laddove non vi fosse ancora, e si fosse pur ristretto il brodo, ci porrai dell'acqua bollente, e farai terminar di cuocere; frattanto farai una

Salsa di spinaci.

Prendi un mazzetto di spinaci, li pulirai, li laverai, li lesserai, li sgocciolerai, e li pesterai ben fini, li porrai in una casseruola, con un pezzo di butiro, del sale, del pepe, un pochino di fior di farina, ed un coppino di brodo colorito, farai cuocere dolcemente, e legata ad una salsa, la porrai nel piatto proprio, e sopra ci accomoderai li pezzi di *fricandò* facendo figurare li lardelli.

Palaje mollicate.

Prendi libbre sei di fresche palaje, non più di sei, non meno di quattro, le sgargerai, le squamerai, le pulirai, e laverai più volte, le asciugherai, e le porrai in un ruoto polverato di pan-gratto, e petrosemolo trito, le ingranirai al disopra similmente, con del succo di limone, ed oglio ottimo, le farai cuocere sotto al fornello, e nel servirle con diligenza molta le toglierai dal ruoto accomodandole nel piatto proprio.

Salmì di pernici.

Prendi quattro buone pernici, le spennerai, le sventrerai, e le laverai benissimo; le incoscerai, e sopra il petto ci porrai una larga fetta di buon lardo, che inchioderai, con stecchetti di palicchi, le infilzerai allo spiedo, e le farai arrosto, dopo cotte le farai alquanto raffreddare, dipoi le spolperai diligentemente, e taglierai in filetti tutta la carne, lasciando i

colli con le teste intere, che conserverai; prendi tutto l'ossame, lo pesterai nel mortajo finissimo, lo porrai in una casseruola, con otto scalogne, once sei di prosciutto, once sei di vitella, un mazzetto d'erbe, uno spicchio d'aglio, due teste di garofani, una foglia d'alloro, once quattro di butiro, passerai sul foco la casseruola, e quando tutto avrà preso colore, bagnerai con una bottiglia di vino rosso, generoso, che farai pria bollire, e consumare per metà, ci porrai due o tre crostini fritti nel butiro, del sale, del pepe, e qualche fetta d'arancio; farai bollire per un'ora; disgrasserai bene, e passerai per setaccio; porrai questo estratto in una casseruola, e ci porrai ancora la carne delle pernici, e farai tutto incorporare, riscaldando bene, ma senza bollire; prendi le interiora delle pernici, le laverai benissimo, e le triturerai ben fine; porrai questo trito in una casseruola, con sale, pepe, un pochino di noce moscata, un tantino di lardo rapato, e farai cuocere; farai delle rotelline di pane a crostini, li friggerai o nel butiro, o nello strutto di bel colore, sopra di ciascuno ci porrai un poco di quel trito, e sopra di tutti questi crostini ci porrai un poco di sugo di limone, accomoderai il *Salmì* nel piatto proprio, con li crostini per guarnizione, e li colli con le teste delle pernici nel mezzo del piatto; ciò serve per far distinguere la specie del *Salmì*.

Gallotta in galantina.

Disosserai una buona gallotta, vedi questa operazione anatomica come per le pollanche praticata il giorno 4 maggio, che in genere di disossazione è sempre lo stesso; prendi libbre dieci di polpa di vitella, la sfiletterai, una parte la pesterai, la passerai per setaccio, e poi ci unirai della polpa di pane spungata, e premuta, della provola grattugiata, del battuto d'ovi, del sale, e del pepe, e farai una farsa della quale ne farai uno strato in tutto il corpo della disossata gallotta; dell'altra polpa di vitella, la ridurrai in filettini, che farai marinare in un vase di creta con petrosemolo, capperini, e prosciutto magro tutto trito finissimo, ci porrai del sale, del pepe, e succo di limone; quindi situerai tutti questi filettini per lungo in tutta la cassa della gallotta, e la cucirai a soprammano, la ravvolgerai in un

panno-lino , e la legherai ben bene ; quindi la farai cuocere in brodo aromatico, cioè , la porrai nella casseruola rotonda con due caraffe di vino bianco , fette di limone , e portogallo , teste di garofani, stecchette di cannella , foglie d' alloro , cimette di rosmarino ed acqua molta, e farai cuocere; il punto di sua cottura potrà essere per ore tre, o poco più se la gallotta è di fresca età, se più dura ci vorrà più tempo , dopo cotta la porrai sotto un regolare peso onde sgoccioli di tutto, e presa una piana figura, la svolgerai, la netterai, l'asciugherai, e la porrai con salvietta sotto nel proprio piatto verniciata di butiro liquefatto, e guarnizione di foglie di portogallo.

Gattò di pane di Spagna a diverse creme.

Farai la composizione della crema di due caraffe, e mezzo di latte giusta il suo *cap. VI.* di questa ne farai di quanti sensi , e colori ti piacerà , giusta quei diversi paragrafi : cotte queste creme le porrai separatamente nei piatti a raffreddare; prendi libbre due e mezzo, di pane di Spagna, quello a pani senza naspro, le fetterai regolarmente; farai in una proporzionata casseruola una fodera di carta ed in essa porrai a strati ben stretti le fette di pane di spagna , e sopra di essi un color di crema ben disteso; tra una crema , e l'altra ci porrai delle conserve di amarene, e di percoche, ed avendone di prugne l' è pur ottima , e cercherai con le mani bene incassare il pane di Spagna con le creme, lo farai stagionare , e rassettare bastantemente , dipoi adatterai una salvietta nel piatto proprio, ci rivolterai diligentemente la casseruola perchè vada giusto nel mezzo , ne toglierai la carta , e potrai guarnire il gattò in due modi, o di farci un'intonaco di tutti li residui delle creme, e sarà ancor grazioso il vedere un marmoreo intonaco, o farai una mirenga di sei chiara d'ovi montate in fiocca, con once sedici di zucchero sciroppato quasi al *caramel* che lo mescerai raffreddato nella fiocca *filando*, con questo ne vernicerai il gattò, facendolo incrostare nel forno lento , ed aperto.

PRATICA

Del Primo Servizio del Riposto.

Porrai il mensale sopra la proporzionata tavola da servire pel Pranzo; alle due teste della medesima con due palmi di distanza adatterai due tovaglioli con qualche piegatura, che spiegandosi formi un grazioso disegno, sopra de' quali si ci adattano le zuppiere; all'orlo della tavola ci porrai in giusta distanza dei tondi con li tovaglioli graziosamente piegati, e che ciascuno contenesse una pagnotta e lateralmente a dritta situerai la posata; innanzi ai tondi formerai una linea, con il corrispondente intervallo di tutti li bicchieri da servire il pranzo pei diversi vini stranieri stabiliti, quindi per ogni due *coperti* ci situerai due bottiglie, una per vino di pasto, e l'altra per acqua gelata; nel preciso mezzo della tavola ci porrai un bel proporzionato vase con grazioso *buchè* sia di fiori freschi, che sarebbe migliore, sia pur di fiori finti; dopo la linea de' bicchieri, formerai un cordone di tutti li descritti piattini preparati con il massimo gusto, e simmetria, come p. e. il butiro lo farai figurare nei piattini proprj, con tovaglioli espressi, ed il butiro lo passerai per siringa con delle diverse stampe, similmente accomoderai li crostini di pane bruscati nei piattini con li piccoli salviettini, del pari le fellate in diversi salami, e questi non li fetterai mai tondi; togliendone le croste, e così fellarli, o quadrati, o bislunghi, ed ancora sopra li salvietti proprî, e non già per rotondità, ma una fettolina appena sopra dell' altra, e tutte in *liste*, quelli di tarantello, dopo che avrai ben dissalato, e pulito questo salume lo fetterai sottilmente, e lo porrai nei proprj piattini simmetricamente con oglio, similmente farai delle alici salse, che ben pulirai, e spinerai, e le condirai con oglio formandone diversi disegni nei piattini; li peparoli in aceto li taglierai a piccolissimi filettini, e ben situati nei piattini ci porrai dell'oglio; li rafanelli ovvero radici, li netterai, rimanendoci le cimette, e queste farai figurare nel mezzo de'piattini come un verde garofaletto, dell'altro vuoto della tavola, ci porrai gli altri sei piatti, se pur così ti piace servire il pranzo, diversamente, potrai farli figurare due per volta in quei pun-

ti delle zuppiere, e così servite le zuppe subentrano gli altri due, e poi gli altri. Dopo servite le zuppe, si serviranno li piattini coll' intervallo da un piatto all' altro, e così ancora li descritti vini esteri.

PRATICA

Del Secondo Servizio di Cucina.

Lesso di pesce con salsa.

Prendi una buona ricciola, o una grossa ombrina, o un bel boccadoro, o un grosso dentice; lo sgargerai, lo squamerai gli pulirai il viscere, lo laverai più volte, lo ravvolgerai in panno-lino, lo legherai, e lo porrai nella pesciera proporzionata, che abbia la corrispondente *anima* bucata, per poter comodamente alzare il pesce; ci porrai una caraffa d' aceto bianco, del sale, limoni, e portogalli fettati, delle foglie d' alloro delle cimette di rosmarino, delle teste di garofani, delle stecchette di cannella e farai bollire; dopo cotto lo farai raffreddare nello stesso brodo, dipoi lo toglierai da quel brodo con le manicette dell' anima, e così facilmente lo potrai sciogliere, ed adattare nel piatto proprio con salvietta sotto servendolo con la

Salsa alla majonese.

Batterai dodici torli d' ovi per più di un' ora, in modo quasi, che divenissero bianchi; quando si sarà bene elevata la salsa, che diverrà spumosa, ci verserai in dettaglio delle stille di ottimo oglio, e questo quantitativo meno di due once, ci porrai ancora poco succo di limone colato, e continuerai a battere, facendo medesimare l' oglio, ed il succo di limone con gli ovi; ti raccomando della freschezza degli ovi; divenuta così perfetta la porrai nelle salsiere, e così sarà servito il lesso del pesce.

Filetti di lepre in civet.

Prendi due lepri, e dopo di averli ben puliti, e lavati con aceto bianco li farai arrosto; dipoi ne toglierai diligente-

mente tutta la carne, che taglierai in fili; pesterai tutto l'ossame grossolanamente, e lo porrai in una casseruola, con once otto di butiro, due fette di cipolla, due foglie di lauro, due bicchieri di ottimo vino rosso (sarebbe meglio se fosse Malaga) un coppino di *culì*, del sale, del pepe, della spezie, un pochino di fior di farina, e farai tutto bollire; quando si sarà ristretto alla metà passerai per setaccio questa composizione, e l'estratto lo porrai in una casseruola, unendoci la carne de'lepri ridotta in fili come sopra con un poco d'aceto bianco; cercherai di far tutto ben riscaldare, ma non bollire, e così servirai questo piatto.

Pasticcio in cassa caldo di piccioni.

Prendi quattro buoni grasci piccioni, l'ucciderai, facendone uscir bene tutto il sangue, li spennerai, li sventrerai, li fiammerai sul foco onde vadan via tutte le piccolissime piume, li laverai benissimo, e l'incoscerai; porrai in una casseruola, once quattro di butiro, once quattro di prosciutto, mezzo grano di petrosemolo trito, con una cipolletta ancor trita, un mazzettino di erbe diverse, come basilico, maggiorana, e pimpinella, qualche fetta di tartufo, pochissimi prugnoli o freschi, o secchi, del sale, del pepe, due teste di garofani; porrai la casseruola sulla fornella, e farai soffriggere assieme con li piccioni, li rivolterai sempre perchè da tutte le parti prendano colore; ci porrai in dettaglio un bicchiere di vino di Sciampagna o Madera, o altro vino bianco *secco*, ed in questo modo farai cuocere li piccioni; e bisognandoci dell'altro umido ci porrai a poco la volta del brodo chiaro. Farai la pasta *brisè* giusta il *cap. IV.* §. 5. ne farai una forma, o dentro una tortiera rotonda, oppure in una forma propria della spessezza di mezzo dito; formato che avrai questa cassa, farai una farsa di *gratino* cruda nel seguente modo; prendi sei fegati di pollo con quelli de' piccioni, li laverai, l'asciugherai, e li triturerai con once sedici di polpa di vitella, ma finissimo triturato, ci porrai della poca polvere di basilico, o appena qualche foglia trita di petrosemolo, ci porrai once quattro di grascio prosciutto triturato, del sale, del pepe, e della spezie, ci porrai sei torli d'ovi crudi, mescolerai tutto insieme, e formerai la farsa detta *gratino*, con questa covrirai il fondo del pastic-

cio; dipoi ci adatterai li piccioni freddi con simmetria, e nei loro concavi ci porrai dell'altra farsa, onde stiano bene incassati, con li petti al disopra scoverti, su de'quali situerai precisamente tutto ciò che trovasi nella casseruola, e sopra di tutto ci porrai delle sottilissime fette di buon lardo, se sia di prosciutto sarebbe meglio, e due fette di limone scorzato; porrai l'altra pasta per coverchio, facendoci un buco nel mezzo quanto uno scudo con un tubo, o camino di carta attorno, del quale ci porrai dell'altra pasta medesima, perchè possa sortire tutta l'aria, e quanto siavi nel pasticcio resti ben consolidato; e per darci maggior gusto ci porrai un piccolo bicchiere di spirito di vino: se la forma del pasticcio è scoverta, ci farai all'intorno qualche grazioso disegno come un fogliame; vernicerai il pasticcio con battuto d'ovi, e quindi lo farai cuocere ad un forno temperato per un'ora e mezzo, e vedrai se siasi perfezionato di cottura col mezzo di quel tubo, o con la punta di un coltello. Quando si dovrà servire, toglierai diligentemente tutto il coverchio, ne toglierai le fette di limone, quelle del lardo, ed il mazzettino d'erbe, lo disgrasserai, togliendone con un cucchiajo quel grascio, che superiormente si presenterà; porrai nel pasticcio la salsa piccante, che è come segue.

Salsa piccante.

Porrai in una casseruola, due cucchiai d'oglio, once sedici di polpa di vitella in fettoline, once otto di magro prosciutto in fette, un bicchiere di Sciampagna, farai bollire dolcemente, e quando si sarà alquanto consumato bagnerai con *culì*, e aceto bianco, ci porrai quattro teste di garofani, una decina di coriandri, poco sale, e pepe, e farai continuare a bollire dolcemente per un'ora; quando si sarà tutto disfatto, disgrasserai la salsa, la passerai per setaccio aggiungendoci un pochino di fior di farina, per legarla, e calda la porrai nel pasticcio detto di sopra, e così lo servirai nel piatto proprio con salvietta sotto, rimettendoci il coverchio di pasta.

Entremets di spugnoli, o prugnoli al vino di Sciampagna.

Pulirai, e laverai benissimo, siano spugnoli, o prugno-

li, porrai in una casseruola sopra il foco un poco d'oglio ottimo, petrosemolo, e cipolletta tutto trito, uno spicchio d'aglio se piace con una testa di garofano infilzato, farai cuocere finchè sarà consumata tutta la salsa, ci porrai li prugnoli, o spuguoli, e li farai cuocere, allora ci unirai mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, ed altrettanto *culì*, ci porrai del sale, del pepe, farai terminar di cuocere dolcemente; disgrasserai, leverai l'aglio, che siavi poca salsa, ci porrai un pochino di succo di limone, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Prosciutto rifreddo.

Prendi un buon prosciutto, che abbia una buona figura piana, del peso non minore di libbre undici, non maggiore di quattordici, ne toglierai tutta la parte salina, ne toglierai tutto il dintorno, gli rasperai la cute, gli troncherai l'osso del gambo, lo laverai, e lo porrai in acqua fresca, ove ce lo terrai per tre giorni interi, cambiandoci l'acqua due volte al giorno, e lavandolo sempre; il terzo giorno, lo rilaverai, e poscia con spirito di vino; lo ravvolgerai ben stretto, e legato in un panno-lino, lo farai cuocere tal quale come hai fatto per la gallotta in galantina, dopo ore quattro, vedrai il punto di cottura, finalmente lo porrai sotto di un regolare peso perchè sgoccioli: raffreddato che sarà, ne toglierai la cute sino alla gamba, diligentemente ne toglierai l'unico osso di mezzo, adatterai una salvietta nel piatto proprio su della quale ci accomoderai il prosciutto; dapprima lo vernicerai tutto il disopra di butiro, all'estremo dell'osso ci farai un grazioso fiocco di carte colorate tutte arricciate, ci porrai delle foglie di portogallo per guarnizione, fra la salvietta, ed il prosciutto, ma che sieno tutte ben pulite, e sopra quella patina, o intonaco di butiro, ci farai un grazioso lavoro tutto di carte colorate, e bene intagliate, e così lo servirai.

Arrosto di vitella o di polli.

Farai questo arrosto tal quale come quello del giorno 4 maggio.

Capponata con pesce miniata.

Prendi numero dieci biscotti di mezzo grano l' uno, ma che sieno buoni biscottati, li ridurrai in pezzi, e li spungherai con aceto bianco, e Malaga; li sgocciolerai, e li rivolterai in moltissimo oglio, con del sale, e poco pepe, ed un poco di zucchero, inzuppati ancor bene di questa seconda salsa, li sgocciolerai di nuovo, e li porrai in una scodella; prendi cinque buone lattughe, ed altre di scarole, le laverai, le premerai, e le triturerai finissimo, mescolerai queste erbe, e l'accomoderai in un'altra scodella con aceto bianco, molt' oglio, sale, pepe, e zucchero, rivolterai benissimo, e le sgocciolerai con pressione, lesserai del pesce (come cefalo, merluzzo, spinola, schettoni, grosse alici) lo spinerai, e lo condirai con oglio, aceto, e succo di limone, del sale, del pepe, ed una *grazia* di zucchero; terrai pronto delle alici salse ben lavate, spinate, asciugate, e tutte conformate, come ancora delle olive bianche, e nere, dei capperoni, e capperini, de' cetrioli in aceto tagliati a filettini, ed a rotelline, dei peparoli in filettini, ed a scacchetti, degli ovi duri in piccolissimi quartini, delle patelle ben pulite, una carota ben cotta, e non spinosa, delle fettoline di limone, e portogallo; fatto questo apparecchio darai principio alla tua graziosa capponata.

Farai nel piatto proprio un suolo de' biscotti, e sopra ci porrai delle erbe, sopra di queste ci porrai un suolo di pesce, e così terminerai finche hai biscotti, erbe, e pesce; accomoderai tutto in forma di una piramide, ed alla sua estremità ci farai figurare una cimetta di scarola bianca *grifa;* vestirai la capponata tutta con delle dette erbe, da non far vedere, nè li biscotti, nè il pesce; prendi li filetti d'alici salse, e con questi ci farai delle diverse riquadrature, insomma farai un disegno di tuo genio, nei vuoti dei filetti d'alici salse, disporrai tutte le composte anzidette, in uno porrai delle olive nere ben triturate, da sembrare quasi un colorito, e così farai per tutti, per cui ho detto capponata miniata, al bordo del piatto porrai le fettoline del limone, e portogallo a vicenda, e così la servirai. Sfido a chicchessia che quantunque fosse analfabeta affatto di Gastronomia, che nel solo leggere questo mio articolo eseguirebbe la Capponata meglio di me.

Gelo di poncio.

Prendi tre piedi di vitella, li taglierai, e ne toglierai il midollo, li laverai ben bene, li porrai in una marmitta con dieci caraffe d'acqua, ed a lento foco farai bollire perchè potrai comodamente schiumare, dopo di ciò avvanzerai il foco, ma non molto, basta che bolla sempre; quando tutti gli ossi si sono staccati interamente li toglierai con la mescola bucata, lasciando scuocere il resto, fino alla quasi consumazione (ma non già de' secoli) e laddove il brodo siasi molto ristretto ci rimetterai dell'acqua bollente, che per l'oggetto terrai sempre pronta, però ce ne porrai tanta da non far perdere alla parte vischiosa la sua forza; fatta questa prima operazione, passerai tutto per setaccio, riponendo il brodo in vase stretto per la ragione, che riesce più facile il modo di disgrassarlo; ne toglierai tutto il grasso, quanto più possibile; lo ripasserai per setaccio, e lo porrai in una casseruola mischiandoci due o tre chiara d'ovi ben montate; porrai la casseruola sulla fornella a poco foco per purificare, e chiarire il brodo tal quale come pel giulebbe; schiumato e chiarito lo ripasserai per setaccio, e lo porrai di nuovo nella casseruola con once trentadue di zucchero Inglese, batterai alla fiocca due chiara d'ovi, rivolgerai questa schiuma nel brodo, ed a piccol foco principierai a schiumare; avendo dunque sciroppato questo brodo, ci porrai molto succo di limone, ma che sieno freschi, e che ci dia buon gusto; ripasserai per setaccio, e poscia per una salvietta bagnata facendo distillare, e terminata questa operazione, ci porrai tanto rum per quanto potrà bisognarcene, senza mai far alterare il gusto; lo porrai in una forma, ed un'ora e mezzo pria di servire questa gelata pasticceria, circonderai di triturata neve la forma, e si congelerà: al momento di votarla cercherai che da se medesima si staccasse dai suoi lati, che anzi con la lama del coltellone, radente il metallo della forma, la staccherai, se pur ve n'è bisogno, quindi porrai una salvietta ben disposta sopra la forma, e poi il piatto proprio, e dolcemente rivolterai la forma, che poi alzerai, restando il pezzo gelato nel piatto.

PRATICA

Del Secondo Servizio del Riposto.

Accomoderai in quattro piattini proprj del servizio di riposto diverse specie di frutti di mare, con sotto l'erba di mare medesima. Farai delle pastine di pasta frolla giusta il suo *cap. IV.* §. 1. fatta la pasta, ne farai de' piccoli mostaccioletti glassati di zucchero, ne farai de' tortanetti, e questi ripieni di conserve sciroppate glassati di zucchero, ne farai degli altri come biscotti tempestati di mandorle trite brustolite, ne farai dei diversi pasticcetti piccolissimi ripieni di crema, li farai cuocere sotto al fornello e poi l'accomoderai nei piattini proprj con carta arricciata sotto; porrai le olive bianche nelle spolette del servizio con acqua, ed un cucchiajo da tavola dentro; farai de' piattini di capperini, e capperoni conditi di oglio.

Terminato il primo servizio di Cucina, e Riposto, i Camerieri toglieranno tutto dalla mensa, meno il solo vase di fiori nel mezzo, e poi con le adattate spazzole puliranno tutto all' intorno di tutte le briciole, o altro che sulla tavola vi sarà; rimetteranno alli commensali le posate; e l'altro pane, gli altri bicchieri, e bottiglie del vino di pasto, ed acqua gelata tal quale come prima, disporranno un cordone di tutti li descritti piattini, e poscia situeranno gli altri otto piatti del secondo servizio di Cucina nel modo medesimo come si è servito il primo, se tutti a tavola, o due per volta, e così si dovrà proseguire.

Dopo servito il primo piatto, che sarà il lesso di pesce, si principieranno a servire li vini esteri descritti nel secondo servizio, e così li piattini.

Terminato il secondo servizio sarà come prima tutto tolto dalla tavola, e con le spazzole tutto pulito, e si preparerà il

Desserts.

Alli quattro cantoni della mensa, però in dentro, saranno collocati li quattro così detti piatti montati, con li diversi dolci tutti ben disposti, cioè per li pezzetti di pane di Spagna, vedi il suo magistero il giorno 9 marzo, per le miren-

ghe, il giorno 2 marzo, per le pignolate, il giorno 6 marzo, e per le spumette, il giorno 19 marzo; ed ai due lati della tavola un cordone di diversi piattini proprî con quanti frutti darà la stagione, ed al luogo ove erano collocate le zuppiere, si piazzeranno li due piatti con formaggi esteri diversi.

Si presenteranno a' commensali li piatti da riposto con le corrispondenti posatine, pane diverso, ed ancor ci vorrebbero li tovaglioli proprî, non si servirà più il vino di pasto, ma sempre vini esteri, giusta il dettaglio della minuta.

Finito di servirsi il Desserts, sarà servito il gelato nelle due forme, cioè una di portogallo, vedi il suo magistero come regola generale nel giorno 1 marzo della presente operetta, per l'altra di cannella rossa con li pignoli, con la corteccia di pistacchio, vedi, per la prima il giorno 4 marzo, e per la sua corteccia, vedi quella del giorno 24 marzo. Queste due forme di gelato si presenteranno in due piatti proprî con salvietta sotto, e si porranno, ove si toglieranno li due piatti con li formaggi alle due teste della mensa.

Servito il gelato si servirà la bevanda del caffè, la di cui manovra la vedrai al *cap. IX.* e contemporaneamente si servirà il rosolio.

Quanto sta espresso per questo Pranzo è sufficiente per dodici Coperti, sarà la tua prudenza, di diminuire o aumentare il numero, e così il quantitativo de' generi.

31 Maggio - Mercoledì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla santè. Maccheroni incaciati al sugo. Fritto d'alici. Lesso di vaccina con guarnizione di torzelle. Funghi al butiro. Costatelle di vitella, con salsa di capperi. Arrosto di tonno. Crema di vainiglia.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due bottiglie di Chianti rosso, vino di Toscana, due insalate cotta e cruda, due piattini di buti-

ro, e due di crostini bruscati, due di diverse fellate, due di tarantello, due d'alici salate, due di peparoli, e due di capperoni, due piattini d'olive, e due di rafanelli, due di castagne arrosto, due di verdure, due di portogalli, due di mela, due di pera, gelato di cioccolata, due piattini di dolci, uno di pasta reale, e l'altro di mostaccioletti, una bottiglia di rosolio, bevanda di caffè.

PRATICA.

Zuppa alla santè.

Farai già il brodo stabilito nel *cap. V.* §. 1. e ci lesserai libbre otto di *vacante* di vaccina, che servirà pel lesso giusta la minuta; farai le croste di pane bruscato, le porrai in zuppiera, le frammezzerai con filettini d'erbe lessate pria, come rape, pastinache, selleri, petrosemolo, e cerfoglio, e ci verserai il brodo.

Maccheroni incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Fritto d'alici.

Prendi libbre sei di mezzane alici, ne toglierai le teste, tirandone ancora le interiora, le laverai più volte e le farai sgocciolare sopra un setaccio; le farinerai col tamburetto, e le friggerai; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Lesso di vaccina con guarnizione di torzelle.

Imbianchirai un pajo di dozzine di torzelle ben pulite e le terminerai di cuocere in brodo di sostanza, le ravvolgerai ognuna come un piccolo mazzettino, e ne farai una guarnizione nel piatto proprio con il lesso.

Funghi al butiro.

Prendi libbre sei di freschi, e piccoli funghi, li laverai

più volte, e li lesserai, li premerai, e li porrai in una casseruola con once quattro di butiro, ci porrai once otto di magro prosciutto triturato, del petrosemolo trito, sale, e pepe, farai incorporare, e cuocere, e li servirai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Costatelle di vitella con salsa di capperi.

Prendi dodici costatelle di vitella, tutte con la stecca rasperai sottilmente radente la stecca da scovrire tutto l'osso, le farai cuocere in una tortiera con butiro, e le bagnerai con un bicchiere di Sciampagna, quando saran cotte le sgocciolerai del grascio; le servirai, formandone una stella con la polpa nel mezzo del piatto, e l'osso al di fuori, le servirai con la

Salsa di capperi.

Pesterai once dodici di capperi, con quattro di magro prosciutto, porrai questo pesto in una casseruola a scuocere con acqua, dopo scotto lo passerai per setaccio, lo riporrai in casseruola, ci porrai del succo di limone, poco zucchero, del sale e pepe, e del fior di farina, farai addensare la salsa, e la porrai sulla carne delle costatelle, e le servirai.

Arrosto di tonno.

Prendi una fetta di tonno di libbre quattro, la bagnerai con oglio, ed aceto, e la farai arrosto, bagnandola sempre con aceto ed oglio, la farai ben cotta; ma sugosa, e la servirai nel piatto proprio con lattuga trita sotto.

Crema di vainiglia.

Farai questa crema, con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI. §. 9.* la servirai polverandola di cannella.

La pratica del Riposto, e Desserts, farai come le altre, pel gelato di cioccolata, vedi il giorno 20 marzo, per li due piattini di dolci, pasta reale, e mostaccioletti, vedi il giorno 5 marzo. Per la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

FINE DEL PRIMO TRIMESTRE.

AVVERTIMENTO

Inoltrato nella stampa della presente opera mi sono avveduto che, continuando con lo stesso metodo fin quì praticato, verrebbe di un numero di fogli esorbitante, e conseguentemente troppo costosa. Mi sono perciò determinato disporre le stagioni successive per decadi, fino al compimento.

LIBRO SECONDO

DEL SECONDO TRIMESTRE

CAPITOLO XI.

ESTATE

GIUGNO — LUGLIO — AGOSTO.

---

1 Giugno - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di santè. Lesso di vaccina con salsa. Gattò di spinaci. Crema di fragole.

RIPOSTO E DESSERTS.

Pane, vino di pasto, due piattini di butiro, e crostini, due di fellate, due mischi di peparoli, olive, e capperi, e due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, piccole pere moscarelle, mela, e portogalli, due di finocchi, e selleri, caffè.

Zuppa di santè.

Farai il brodo con un pezzo di vaccina da servire per il lesso, giusta il *cap. V. §. 1.* triturerai grana sei d'indivia, lattuga, un sellero, una pastinaca, e cerfoglio, laverai queste erbe, e le lesserai con brodo, e due once di butiro, e le riterrai nella casseruola; fetterai otto pagnotte le bruscherai, le porrai in zuppiera, con quelle erbe frammezzate; e ci verserai il brodo, e la servirai.

Lesso di vaccina con salsa verde.

Lesserai pel brobo giusta i modi del *cap. V.* rotoli tre del *vacante* di vaccina, lo terrai dopo cotto in una casseruola al caldo con dell'acqua bollente, e quella disgrassatura del brodo; al momento di servire, lo sgocciolerai, lo porrai nel piatto proprio con sotto la

Salsa verde.

Pesterai finissimo grana sei di menta, e petrosemolo, e ci pesterai ancora once tre di polpa di pane spungata in aceto bianco, e premuta, passerai per setaccio, ci porrai once tre di zucchero, poco sale, e la farai servire nelle salsiere.

Gattò di spinaci.

Prendi grana dieci di spinaci; li laverai, e li farai cuocere con mezza caraffa di fiore di latte, ed altrettanto di brodo, che lo potrai fare col grascio medesimo, che disgrasserai il brodo, allungandolo con acqua bollente, quando sono ben densi, li farai raffreddare, ed allora ci porrai sei torli d'ovi, e tre bianchi bene battuti insieme, mescolerai, e porrai questa composizione in una proporzionata casseruola verniciata di butiro, e polverata di pan-gratto, e sopra ci porrai ancora del pan-gratto; farai cuocere ad un forno temperato, o sulla fornella più di un'ora; quando

gonfia, e forma delle crepacce, l' è cotto, lo rivolterai diligentemente nel piatto proprio, e lo servirai.

Crema di fragole.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 10.

Riposto.

Prendi 12 turini di grana due, e 12 di un grano, prendi 12 caraffe di vino di pasto di grana sei che porrai nelle bottiglie, passerai per siringa un pane di butiro, che porrai ben disposto in un piattino con tovagliolo al disotto, e similmente ne farai un altro con crostini bruscati, farai due piattini di fellata, sottilmente fettata, farai due piattini di peparoli, e capperini, e due di rafanelli, ben puliti accomodando le cimette nel mezzo.

Desserts.

Accomoderai a forma di piramide li quattro piattini di frutti, e li due di selleri e finocchi, togliendone tutte le foglie cattive troncandoli sino alla piccola cima. Servirai il caffè, che lo farai giusta il suo *cap. IX.*

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di santè.

Pastinache, selleri, petrosemolo, cerfoglio, cipolla 1	0 : 06	
Pezzi di pollo	0 : 20	
Garofani, e cannella	0 : 01	
Prosciutto mezzo rotolo	0 : 20	
Più erbe	0 : 06	
Un ovo	0 : 01	
Pagnotte otto	0 : 16	
		0 : 70

Riporto. o : 70

Lesso di vaccina.

Rotoli tre di vacante	o : 72	
Menta, e petrosemolo per la salsa.	o : 04	
Pagnotta, ed aceto.	o : 04	
Zucchero	o : 02	
Sale, e pepe.	o : 01	
		o : 83

Gattò di spinaci.

Spinaci	o : 10	
Fior di latte.	o : 40	
Ovi 6.	o : 06	
Butiro e pane.	o : 04	
		o : 60

Crema di fragole.

Latte	o : 09	
Zucchero once 18.	o : 20	
Più per le fragole.	o : 05	
Ovi 9.	o : 09	
Amido once 6	o : 03	
Fragole un rotolo.	o : 08	
Cannella pesta.	o : 04	
		o : 58
		2 : 71

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana due dodici, di un grano dodici.	o : 36	
Vino di pasto caraffe 12.	o : 60	
Pagnotta per crostini.	o : 02	
Butiro.	o : 10	
Fellata once 12.	o : 14	
Peparoli, e capperini	o : 08	
		1 : 30

Riporto. 1 : 30

Rafanelli	0 : 02
Ciriege un rotolo	0 : 08
Perelle un rotolo	0 : 12
Mela un rotolo	0 . 12
Portogalli	0 : 06
Finocchi, e selleri.	0 : 08
Caffè once 4.	0 : 09
Zuccotto.	0 : 15
Neve per l' acqua gelata.	0 : 10
Oglio per li piattini.	0 : 04
Sale e pepe per tutto	0 : 10
Sale e pepe, per le saliere.	0 : 08
	1 : 04
	2 : 34

Collettiva.

Cucina.	2 : 71
Riposto	2 : 34
Totale.	5 : 05

2 Giugno - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Maccheroni incaciati al butiro. Fritto d'alici. Entrata di braciolette di tonno alli piselli. Torta di fragole.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due piattini di butiro, e crostini, due d' alici salse, e tarantello, due d' olive, e capperi, due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, uno di ciriege, uno di perelle, uno di mela, uno di portogalli, due di selleri. Caffè.

Maccheroni al parmegiano, e butiro.

Lesserai un rotolo e mezzo di maccheroni pronti, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed un pane di butiro bollentissimo.

Fritto d' alici.

Pulirai benissimo libbre sei di mezzane alici, che sieno fresche, ne toglierai le teste, le laverai più volte e le farai sgocciolare, le farinerai con fior di farina, le friggerai con strutto, e l'accomoderai a cuppola nel piatto proprio asperse di foglie di petrosemolo ben fritto.

Entrata di braciolette di tonno alli piselli.

Prendi libbre cinque di polpa di tonno, che sia fresco, ne toglierai la cute, e fetterai sottilmente, farai un trito di petrosemolo, maggiorana, capperini, passerini, e pignoli; rammasserai questo trito con della sugna, ci porrai del sale, e del pepe, ed in ogni fettolina di tonno ce ne porrai una porzione, le ravvolgerai, e le legherai con filo; porrai in una casseruola un trito di una cipolla, once sei di sugna, quella cute del tonno, con qualche altro frantume rimasto, del sale, del pepe, e poca spezie, farai soffriggere e bagnare con acqua bollente, rivoltando spesso; quando la cipolla si sarà quasi consumata, ci porrai un'oncia di ottima conserva di pomidoro, e farai consumare, bagnando; finalmente ci porrai mezza caraffa d'acqua, e farai bollire; passerai per setaccio, e riporrai il brodo nella casseruola, e quando bolle ci porrai le braciolette di tonno, e le farai cuocere; dipoi ne toglierai diligentemente quel filo, e le terrai al caldo della fornella; lesserai once 12 di piccoli piselli scorzati, e quindi li unirai con le braciolette, e così servirai questa entrata.

Torta di fragole.

Prendi libbre quattro di pronte fragole senza li sterpi, le rivolterai con once 16 di zucchero fiorettato, farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina giusta il *cap. IV. §.* 1. porrai la pasta ben levigata in una tortiera; ci porrai un pavimento di triturato pane di Spagna sopra, accomoderai le inzuccherate fragole, ci porrai dell'altro pan di Spagna triturato, e quindi l'altra tela di pasta frolla, ci farai un grazioso bordino, e la farai cuocere sotto al fornello; la farai raffreddare, e la scivolerai nel piatto proprio, polverizzandola di zucchero e la servirai.

Circa l'apparecchio del Riposto, e Desserts farai come il precedente.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Maccheroni con parmegiano e butiro.

Maccheroni	0 : 15	
Parmegiano once 12	0 : 25	
Butiro	0 : 10	
		0 : 50

Fritto d'alici.

Alici libbre 5	0 : 38	
Fior di farina	0 : 04	
Sugna	0 : 18	
		0 : 60

Entrata.

Tonno libbre 5	0 : 63	
Petrosemolo, e maggiorana	0 : 02	
Capperi, pignoli, e passerini	0 : 08	
Sugna	0 : 10	
Pepe, e spezie	0 : 04	
Conserva e filo	0 : 02	
Piselli	0 : 08	
Cipolla	0 : 01	
		0 : 98
		2 : 08

Riporto. 2 : 08

Torta di fragole.

Fragole	0 : 12	
Zucchero once 16.	0 : 18	
Fior di farina libbre 2.	0 : 06	
Sugna.	0 : 08	
Ovi, 9.	0 : 09	
Pane di Spagna una libbra	0 : 24	
Più zucchero	0 : 03	
		0 : 80
		2 : 88

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana 2 dodici, di un grano dodici	0 : 36	
Vino di pasto caraffe dodici	0 : 60	
Butiro un pane.	0 : 10	
Pagnotta per crostini	0 : 02	
Alici salate e tarantello	0 : 15	
Olive, e capperoni.	0 : 10	
Rafanelli	0 : 02	
Per quattro piattini, di ciriege, perelle, mela, e portogalli.	0 : 38	
Verdura.	0 : 08	
Caffè once 4.	0 : 09	
Zuccotto.	0 : 15	
Neve per l'acqua gelata	0 : 10	
Sale, e pepe per tutto	0 . 08	
Oglio per piattini.	0 : 04	
Foco per tutto	0 : 10	
Sale per le saliere, e pepe.	0 : 08	
		2 : 45

Collettiva.

Cucina.	2 : 88
Riposto	2 : 45
Totale.	5 : 33

3 Giugno - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di piselli. Alici in cartoccio. Ovi nascoste. Sfoglietti di crema.

Riposto e Desserts.

Prendi li soliti turini di pane, vino di pasto caraffe 12 un piattino con butiro, un altro con crostini bruscati, uno d'alici salse, un altro con tarantello, due di peparoli, e capperini due con rafanelli.
Un piattino di ciriege, uno di pere, uno di mele, uno di portogalli, e due di verdure. Caffè.

PRATICA.

Zuppa di piselli.

Porrai in una casseruola once otto di sugna, ed una cipolla trita, la farai ben soffriggere, rivoltando sempre; quando sarà divenuta bionda la bagnerai con un poco d'acqua bollente, facendoci cuocere un pajo di dozzine di piccole cipollette, ci porrai poscia una caraffa d'acqua, e quindi ci porrai libbre tre di scorzati piselli, ma di quelli fini; ridurrai in piccoli *dadi* quattro pagnotte, li friggerai, e li mescerai con li piselli; verserai tutto in zuppiera, e così la servirai.

Alici in Cartoccio.

Prendi libbre quattro di mezzane alici, ma che sieno pronte, le pulirai, e laverai benissimo; diligentemente le spinerai; dipoi farai 24 uguali cassettini di carta, in dove porrai le alici frammezzate di pangratto, petrosemolo triturato finissimo, del sale, del pepe, oglio, e succo di limone; adatterai questi cartocci nei ruoti, e farai cuocere sotto

al fornello; e quindi disporrai nel piatto proprio un tovagliolo, e sopra piazzerai li cartocci anzidetti.

Ovi nascoste.

Prendi 24 piccoli pagnottini, gli toglierai la prima crosta con la grattugia, li vuoterai della polpa diligentemente, li bagnerai nell' acqua, ci porrai poco trito di mozzarella, e con molta attenzione ci porrai un ovo, senza corteccia, li friggerai con sugna galleggiando, li farai sgocciolare, e l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Sfoglietti di crema.

Farai lo sfoglio con un rotolo di fior di farina, giusta il *cap. IV. §. 2.* ne formerai come molti *petit-patè* che farai cuocere vuoti, e finalmente li riempirai di quella crema che più ti piacerà giusta il *cap. VI.* e suoi *paragrafi.*
Pel Riposto, e Desserts farai come il precedente.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di piselli.

Sugna once 8.	o : o6	
Cipolla	o : o1	
Cipollette	o : o2	
Piselli libbre 3	o : 15	
Pagnotte 4.	o : o8	
Più sugna.	o : o5	
		o : 37

Alici in cartoccio.

Alici libbre 4.	o : 45	
Pan-gratto	o : o3	
Petrosemolo.	o : o1	
Limoni.	o : o2	
Oglio.	o : 10	
Carta.	o : o2	
		o : 63
		1 : oo

Riporto. 1 : 00

Ovi nascoste.

Pagnottine 24	0 : 24	
Ovi 24	0 : 24	
Mozzarelle	0 : 20	
Fior di farina	0 : 04	
Sugna un rotolo	0 : 24	
		0 : 96

Sfoglietti di crema.

Fior di farina un rotolo	0 : 10	
Più	0 : 02	
Butiro once 24	0 : 45	
Latte per la crema mezza caraffa	0 : 03	
Zucchero once 6	0 : 07	
Amido once 2	0 : 01	
Ovi 3	0 : 03	
Limone	0 : 01	
		0 : 72
		2 : 68

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12 coperti a grana tre per cadauno	0 : 36	
Vino di pasto caraffe 12	0 : 60	
Butiro	0 : 10	
Pagnotta per crostini	0 : 02	
Alici salate, e tarantello	0 : 15	
Peparoli	0 : 05	
Capperini	0 : 05	
Rafanelli	0 : 02	
Ciriege	0 : 08	
Perelle	0 : 08	
Mele	0 : 10	
		1 : 61

	Riporto.	1 : 61
Portogalli	0 : 06	
Verdure	0 : 06	
Caffè once 4.	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Neve per l' acqua gelata rotoli due. .	0 : 10	
Sale e pepe per tutto.	0 : 10	
Sale e pepe per le saliere	0 : 08	
Oglio per li piattini.	0 : 05	
Foco per tutto	0 : 10	
		2 : 79
Collettiva.		4 : 40

Cucina	2 : 68
Riposto	4 : 40
Totale.	7 : 08

4 Giugno-Domenica.

Minuta del Pranzo Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di giulienne. Lesso di polli con salsa. *Scialoppe* di filetto con crostini. Crema di portogallo.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Un piattino di butiro, un altro con crostini, due piattini con fellate, altri due mischi, con peparoli, olive, e capperi, e due di rafanelli.

Quattro piatti di frutti, ciriege, albicocche, perelle, e portogalli, due di verdure. Caffè.

PRATICA.

Zuppa di giulienne.

Pria d' ogn' altro farai il brodo chiaro come è detto nel *cap. V.* §. 1. però porrai nella marmitta quattro buone pol-

lanche (che serviranno per il lesso) il prosciutto, e libbre due di carne vaccina per fare il brodo, e le erbe descritte : fatto che avrai il brodo anzidetto , taglierai a filettini come questa linea ——————— tre piante d' indivia, altre tre di lattuga , tre selleri , due rape , due carote, le laverai benissimo, e ci darai una piccola imbianchita conacqua bollente , le premerai subito, e le farai cuocere con la disgrassatura del brodo , e brodo ancora , ma a lento foco ; quando saran cotte queste descritte erbe , ci unirai un pajo di mazzettini di sparagi, pria lessati separatamente con grana due di petrosemolo, e cerfoglio , ci porrai del sale, e terrai al caldo; farai dei crostini di pane bruscati da sei pagnotte, li porrai in zuppiera frammezzati con le preparate erbe , e quindi ci verserai il brodo , e la servirai.

Lesso di polli con salsa all' Inglese.

Prendi quattro buone pollanche , le pulirai benissimo , l' incoscerai , e le legherai con spago , e le farai cuocere nel brodo come di sopra , dopo cotte le terrai al caldo con poco brodo ; al momento di servire il lesso , le sciogliérai l' accomoderai nel piatto proprio con sotto la

Salsa all' Inglese.

Triturerai due fegati di pollo, due once di capperini, due cipollette ; porrai questo trito in una casseruola con sale , pepe, due once di butiro maneggiato con un poco di fior di farina , un coppino di brodo , ed un altro di buon sugo di carne (che lo farai con once otto di polpa di vaccina , la porrai in una piccola casseruola con fettoline di lardo , e prosciutto, del sale , e poca polvere d' aromi, e dolcemente farai soffriggere bagnando con brodo per quindi ricavarne quel coppino di sugo , e così si fa *il sugo* , o *culì*) porrai la casseruola sulla fornella con moderato foco, e farai stringere , dipoi ci porrai due torli d' ovi duri triti , un poco di succo di limone , mescolerai tutto, e così la servirai sotto al lesso delle pollanche.

Scialoppe di filetto con crostini.

Prendi un buon filetto di dentro di vaccina, ne toglierai tutto il grascio, tutto l'ossame, lo pulirai benissimo, e lo taglierai per la sua rotondità in tante fette uguali, le porrai in una casseruola *piatta* con sotto delle fettoline di buon lardo, e prosciutto e dolcemente le farai cuocere, bagnando poco per volta, con una caraffa di vino bianco *secco*, ma pria ridotto a metà per bollimento, ci porrai del sale, del pepe, e poca *spezie*; frattanto farai de' piccoli filettini di rape, di selleri, di pastinache, di carote, di cipolle, li lesserai appena, li sgocciolerai, e l'asciugherai; quindi li porrai in una piccola casseruola con dei filettini di magro prosciutto, dei filettini di tartufo (purchè piace) e tre once di butiro facendo dolcemente cuocere; farai ancora dei crostini di pane scorzati, e rotondi come le fette del filetto, li friggerai con butiro; l'accomoderai nel piatto proprio; e sopra di ciascuno di essi ci porrai una fetta del filetto, con parte di quell' *entremets* delle erbe, e situati tutti con simmetria, servirai le *scialoppe*.

Crema di portogallo.

Badando alla proporzione per dodici *coperti* farai la crema di una caraffa e mezzo di latte; circa il suo magistero, e tutt'altro lo vedrai al suo *cap. VI.* dandoci il gusto di portogallo, con la raspatura di cinque, o sei buoni, e freschi portogalli.

Circa l'apparecchio del Riposto, e Desserts farai come gli altri precedenti.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di giulienne.

Prosciutto pel brodo once 16. . . .	o : 18	
Carne di vaccina per detto libbre 2.	o : 18	
Per erbe a scuocere, cioè, petrosemolo, selleri, pastinache, cipolla, ed una rapa.	o : 08	
		o : 44

		Riporto. 0 : 44
Garofani e cannella.	0 : 01	
Per erbe a filettini, come un grano di lattuga, uno d' indivia, due di selleri, uno di rape, e uno di carote.	0 : 06	
Sparagi.	0 : 06	
Cerfoglio, e petrosemolo.	0 : 02	
Pagnotte 6.	0 : 12	
		0 : 27

Lesso di polli.

Quattro pollanche.	0 : 72	
Spago.	0 : 01	
		0 : 73

Per la salsa.

Fegatini 2.	0 : 06	
Capperini.	0 : 03	
Cipollette.	0 : 01	
Butiro e fiore.	0 : 04	
Polpa di vaccina once 8.	0 : 06	
Lardo e prosciutto	0 : 06	
Limone e spezie.	0 : 01	
Ovi 2.	0 : 02	
		0 : 29

Scialoppe.

Filetto rotoli tre a grana 28.	0 : 84	
Vino una caraffa.	0 : 06	
Lardo, e prosciutto.	0 : 08	
Spezie.	0 : 01	
Selleri, pastinaca, carote, cipolle, e tartufo	0 : 15	
Pagnotte per li crostini 4.	0 : 08	
Butiro per friggere li crostini. . . .	0 : 30	
		1 : 52
		3 : 25

Riporto. 3 : 25

Crema di portogallo.

Latte una caraffa e mezzo	0 : 09	
Zucchero once 18.	0 : 20	
Ovi 9.	0 : 09	
Amido once sette e mezzo.	0 : 04	
Cannella pesta.	0 : 05	
Foco per tutto.	0 : 10	
Sale e pepe.	0 : 06	
		0 : 63
		3 : 88

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12.	0 : 36	
Vino di pasto.	0 : 60	
Butiro once 6.	0 : 10	
Pagnotte due.	0 : 04	
Fellate	0 : 20	
Olive, peparoli, e capperi.	0 : 15	
Rafanelli	0 : 02	
Ciriege	0 : 06	
Albicocche	0 : 06	
Perelle	0 : 06	
Selleri, e finocchi.	0 : 06	
Portogalli.	0 : 05	
Caffè once 4.	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Oglio per li piattini.	0 : 03	
Sale, e pepe per le saliere.	0 : 08	
Neve per l'acqua gelata.	0 : 10	
Foco per fare il caffè.	0 : 02	
		2 : 23

Collettiva.

Cucina.	3 : 88
Riposto	2 : 23
Totale.	6 : 11

5 Giugno - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Maccheroni incaciati e sugo. Entrata di braciolette, e funghi. Entremets di piselli, e carciofi al butiro. Torta rustica.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto, un piattino di butiro, uno di crostini bruscati, due di fellate, uno d'olive, uno di rafanelli, due di peparoli, e capperini.
Quattro piattini di frutti, cioè, ciriege, albicocche, perelle, e portogalli, due di finocchi, e selleri. Acqua gelata. Caffè.

PRATICA.

Maccheroni incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo che ricaverai dall'

Entrata di braciolette e funghi.

Prendi libbre otto, ovvero rotoli tre di polpa di vaccina, la sfiletterai con somma diligenza, e di tutta la polpa ne farai delle molte fettoline ben tagliate, dovendo formare da ciascuna di esse la bracioletta; farai un trito finissimo di petrosemolo, e maggiorana, che unirai ad once sei di sugna, con del sale, e del pepe; adatterai sul pancone tutte le fettoline di carne ben disposte, porrai in esse di quel trito d'erbe con la sugna ben disteso, e poscia ci porrai delle fettoline di prosciutto con pignoli, e passerini, le ravvolgerai, ben strette, e le ligherai con filo; porrai in una casseruola tutto ciò che avrai tolto dalla carne per cavarne il brodo,

con once otto di lardo pesto, una cipolla in fette, del sale, del pepe, e della *spezie*, facendo soffriggere sulla fornella, e ci porrai ancora le braciolette; con infinita pazienza rivolterai spesso, bagnando con acqua bollente poco per volta finchè si sarà colorita la cipolla e finalmente si sarà quasi distrutta, allora ci porrai grana tre di ottima conserva di pomidoro sciolta in acqua bollente, ed entrata in cottura ci porrai tanta quantità d'acqua bollente per quanto si covrano le braciolette, e le farai cuocere; dopo cotte con immensa pulizia toglierai a tutte il filo le porrai in una casseruola, con poco brodo, passato per setaccio, e l'altro lo terrai in un'altra casseruola per condire li maccheroni; intanto lesserai libbre tre di piccoli funghi, che premerai, e li porrai nella casseruola con le braciolette, e così le servirai.

Entremets di piselli e carciofi al butiro.

Prendi una dozzina di carciofi gli toglierai tutte le foglie verdi, netterai il torzuto, e troncherai la punta, li dividerai in quartini, e li laverai con acqua fresca, sale, e succo di limone, e li lesserai, e quindi li terrai in acqua fresca; lesserai ancora libbre tre di teneri e scorzati piselli, che sgocciolerai benissimo con li carciofi, e porrai tutto in una casseruola, con once otto di piccolissimi filettini di prosciutto soffritto, ed once otto di ottimo butiro, ci porrai del sale, del pepe, e farai bene incorporare: porrai ben disposto quest' *entremets* nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Torta rustica.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina per dartene la proporzione, e pel dippiù vedi il *cap. IV*. §. 1. prendi once 16 di buona ricotta, la mescolerai con once 12 di provola grattugiata, ed un battuto di numero otto ovi, e forse qualcheduno dippiù, farai come una farsa con poco sale, e pepe; porrai la pasta nella tortiera; ci porrai un suolo della farsa, e sopra ci porrai uno strato di mozzarella con fettoline di prosciutto, e così farai suol per suolo; finalmente porrai il coverchio della pasta, ci farai un grazio-

so bordino, e la farai cuocere al forno, o sotto al fornello, e caldissima la servirai, facendola scivolare nel piatto proprio diligentemente, e laddove questa operazione non potrà riuscirti, finchè non acquisterai maggior pratica, porrai un piatto proporzionato sopra la torta, con una salvietta traverso perchè non ti scotti le mani, e così rivolterai la tortiera, essendo un grande errore quello, di presentare la torta con la tortiera.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Maccneroni con parmegiano e sugo.

Maccheroni libbre 4.	0 : 15	
Parmegiano once 12.	0 : 25	
		0 : 40

Entrata di braciolette e funghi.

Polpa di vaccina rotoli 3.	0 : 72	
Sugna per la farsa once 6.	0 : 05	
Petrosemolo, e maggiorana	0 : 03	
Prosciutto once 12.	0 : 14	
Pignoli e passerini.	0 : 08	
Filo.	0 : 02	
Lardo once 8.	0 : 06	
Cipolla, e conserva	0 : 05	
Funghi libbre 3.	0 , 30	
		1 : 45

Entremets di piselli e carciofi, al butiro.

Carciofi 12	0 : 24	
Limone.	0 : 01	
Piselli libbre 3.	0 : 20	
Prosciutto once 8.	0 : 09	
Butiro once 8.	0 : 15	
Pagnotte due	0 : 04	
Sugna.	0 : 09	
		0 : 82
		2 : 67

Riporto. 2 : 67

Torta rustica.

Fior di farina libbre 2.	0 : 08	
Più fiore	0 : 02	
Once 12 di zucchero.	0 : 14	
Ovi 17	0 : 17	
Sugna.	0 : 09	
Ricotta	0 : 07	
Provola dura once 12.	0 : 13	
Mozzarella	0 : 20	
Prosciutto.	0 : 10	
Sale per tutto, e pepe	0 : 06	
Foco	0 : 10	
		1 : 16
		3 : 83

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12.	0 : 36	
Vino caraffe 12.	0 : 60	
Fellate	0 : 20	
Butiro.	0 : 15	
Pagnotta per crostini.	0 : 02	
Rafanelli	0 : 01	
Capperini, e peparoli.	0 : 15	
Oglio per piattini.	0 : 03	
Neve per acqua gelata.	0 : 10	
Ciriege	0 : 06	
Albicocche	0 : 06	
Perelle	0 : 06	
Selleri, e finocchi.	0 : 06	
Portogalli.	0 : 06	
Once quattro di ottimo caffè. . . .	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Foco per fare il caffè.	0 : 02	
		2 : 18

Collettiva.

Cucina.	3 : 83
Riposto	2 : 18
Totale.	6 : 01

6 Giugno - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Sortù di riso. Fritto di granelli, cervelle, pane, e fegato. Entrata di polli. Crema di cioccolata.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto, due piattini di fellate, uno di butiro, uno di crostini, due di peparoli, e capperini due di rafanelli. Acqua gelata.

Quattro piattini di frutti, ciriege, perelle, albicocche, e portogalli, due di verdure selleri, e finocchi. Caffè.

PRATICA.

Sortù di riso.

Prendi libbre quattro di ottimo riso, lo vedrai minutamente, lo laverai, l'asciugherai, e lo lesserai con once quattro di sugna; dipoi fuori della fornella ci porrai once otto di parmegiano grattugiato, o provola, o caciocavallo, e poscia ci unirai un battuto di numero otto ovi, del sale, del pepe, e rivolterai benissimo; porrai per poco la casseruola sulla fornella perchè gli ovi entrino in cottura: porrai il riso in un piatto grande per farlo raffreddare; frattanto farai un raguncino d' interiori di polli, pochi piselli, e funghi; vernicerai una casseruola con sugna, e la ingranirai di pan gratto; ci porrai metà del riso facendoci un concavo, dentro del quale porrai il raguncino tiepidissimo, non mai bollente, con poca lega di fior di farina, e delle fettoline di mozzarella, riempirai la casseruola con l' altro riso, e cercherai,

che tutto s' incassi; farai cuocere il sortù sopra della fornella roventata con bordo di carboni attorno la casseruola, e foco sopra il coverchio; farai incrostare il sortù, lo farai per poco rassettare dopo cotto, e poi lo rivolterai nel piatto proprio.

Fritto di grascio.

Prendi libbre due di granelli, li toglierai la prima pelle forte che hanno, e l'altra appresso, li laverai, e li lesserai non molto, e li farai in quartini, prendi tre cervelli d'agnello, li laverai, li lesserai, e li dividerai similmente, prendi un fegato d'agnello, oppure once sedici di quello di vitella, che è più ottimo, lo laverai, e lo farai in fettoline, prendi due pagnotte, le scorzerai, e ne farai dei crostini, li bagnerai, e tutto farinerai con fior di farina, e poi passerai nel battuto d'ovi, alli granelli, e solo questi dopo di averli passati nel battuto d'ovi l'ingranirai nel pan-gratto, e li friggerai con sugna; le fettoline di fegato non si passano nel battuto d'ovi, e tutto friggerai di bel biondo colore; farai tutto prosciugare sopra di carta floscia, e con simmetria accomoderai questa frittura nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Entrata di polli.

Prendi quattro buone pollanche, le pulirai benissimo, ne toglierai gl' interiori, che precedendo questa operazione al sortù te ne servirai pel raguncino, le laverai, le incoscerai, e le legherai con spago; porrai in una casseruola delle fettoline di lardo, e prosciutto di once 12, due stecchette di cannella, due teste di garofani, e sopra ci adatterai le pollanche con qualche altra fettolina di prosciutto, del sale, e pochi aromi in polvere, un foglio di carta sopra la casseruola, e quindi il suo coverchio, la porrai sopra della fornella, e dolcemente farai soffriggere, e cuocere, bagnando con poca acqua calda volta per volta, e rivoltandole; frattanto lesserai un pajo di dozzine di rotondi pomi di terra, li spellerai, li farinerai e li friggerai con butiro, e divenuti biondi serviranno per guarnizione delle pollanche nel piatto proprio con poco di quel medesimo sugo pria colato.

Crema di cioccolata.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, per ciò che riguarda proporzione, per quanto al magistero, vedi il *cap. VI.* §. 1.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Sortù di riso.

Riso libbre 4	0 : 18	
Sugna	0 : 03	
Ovi, 8	0 : 08	
Interiori di polli	0 : 30	
Piselli e funghi	0 : 15	
Condimento pel raguncino	0 : 10	
Mozzarelle	0 : 20	
Sugna e pan-gratto	0 : 06	
		1 : 10

Fritto di grascio.

Granelli	0 : 18	
Cervelle	0 : 08	
Fegato	0 : 10	
Pagnotte numero due	0 : 04	
Fior di farina	0 : 05	
Ovi 8	0 : 08	
Pan-gratto	0 : 02	
Sugna	0 : 18	
		0 : 73

Entrata di polli.

Pollanche 4	0 : 72	
Prosciutto e lardo	0 : 22	
Aromi	0 : 02	
Spago	0 : 01	
Pomi di terra	0 : 02	
Butiro	0 : 10	
		1 : 09
		2 : 92

Riporto. 2 : 92

Crema di cioccolatto.

Latte	0 : 09	
Ovi 9.	0 : 09	
Amido once 6	0 : 04	
Zucchero	0 : 18	
Cioccolatto	0 : 18	
Limone	0 : 01	
Cannella pesta	0 : 05	
Sale, e pepe	0 : 10	
Foco	0 : 15	
		0 : 89
		3 : 81

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12 coperti a grana tre per cadauno	0 : 36	
Vino di pasto caraffe 12	0 : 60	
Fellate	0 : 20	
Butiro	0 : 10	
Pagnotta per crostini	0 : 02	
Peparoli	0 : 06	
Capperini	0 : 06	
Rafanelli	0 : 02	
Oglio per piattini	0 : 04	
Neve per l'acqua gelata	0 : 10	
Sale per le saliere, e pepe	0 : 08	
Ciriege	0 : 06	
Perelle	0 : 06	
Albicocche	0 : 06	
Portogalli	0 : 06	
Finocchi e selleri	0 : 06	
Caffè once 4	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Foco pel caffè	0 : 02	
		2 : 20

Collettiva.

Cucina	3 : 81
Riposto	2 : 20
Totale.	6 : 01

7 Giugno - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto ; Desserts.

Cucina.

Zuppa di tagliolini. Lesso di vaccina con salsa verde all' Olandese. Entremets di funghi al prosciutto. Sufflès.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due piattini di fellate, uno di butiro, uno con crostini, due di milinsane, e cetrioli, due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, perelle, albicocche, e portogalli, due di verdure, Caffè.

PRATICA.

Zuppa di tagliolini.

Farai questa pasta giusta il *cap. IV.* §. 8. e per la proporzione impasterai libbre due di fior di farina; taglierai li tagliolini di quella larghezza, che più ti piacerà, e li scioglierai con poco fior di farina; farai il brodo giusta il *cap. V.* §. 1. con il pezzo di vaccina da servire per il lesso, e tutto il suo dippiù, ed in quel brodo ben chiarito, ci farai cuocere li tagliolini, quando bolle, e non facendoli divenir scotti, li servirai in zuppiera.

Lesso di vaccina con la salsa.

Prendi rotoli 3 pari a libbre 8 del *vacante* della vaccina, lo laverai più volte, lo legherai con spago, e lo porrai nella marmitta, con tutto ciò che è descritto nell' articolo dei brodi; quando sarà cotto, lo toglierai dalla marmitta, e lo terrai in una casseruola con acqua bollente, quindi lo scioglierai, lo porrai nel piatto proprio con la

Salsa verde all' Olandese.

Prendi grana due per sorte, di petrosemolo, cerfoglio, pimpinella, meno di menta, le laverai, le premerai, e le pesterai; scioglierai questo pesto con brodo chiaro, e lo passerai ben forte per un setaccio stretto, facendone uscire tutto il sugo: questo sugo lo porrai in una casseruola, con once quattro di butiro maneggiato con poco fior di farina, con del sale, del pepe, e raspatura di noce moscata, farai stringere al foco, ma senza bollire, ci porrai un poco di succo di limone, e la verserai sopra il lesso.

Entremets di funghi al prosciutto.

Prendi libbre sei di ottimi funghi di pioppo, e se ti trovi in Toscana sono ottimi quelli chiamati *Cosacchi moregi* che sono molto polposi, li pulirai, e li laverai pria con acqua tiepida con sale, e sugo di limone, e poi li lesserai a mezza cottura, li premerai, e li porrai in un setaccio; porrai in una casseruola once dodici di prosciutto tagliato a filettini, lo farai soffriggere con once otto di ottimo butiro, ci unirai li funghi, con del petrosemolo trito, sale, e pepe, e farai terminar di cuocere, li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Sufflès.

Farai la pasta sfoglia con once 33 di fior di farina vedi il *cap. IV*. §. 2. la distenderai alta quanto due scudi, ne taglierai molti mostacciolетti; porrai nel mezzo un poco di marmellata, o crema qualunque, bagnerai all' intorno, e

coprirai con un altro mostacciolo di eguale grandezza, al quale ci farai un buco nel mezzo con un piccolo taglia-pasta rotondo; intaccherai un poco all' intorno questi mostaccioletti, li farai cuocere al forno nei ruoti, glassandoli di zucchero, servendoli nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa di tagliolini.

Prosciutto pel brodo, once 16.	o : 18	
Pastinache, selleri, petrosemolo, rapa, e cipolla	o : 08	
Cannella e garofani	o : 01	
Fior di farina.	o : 08	
Più	o : 02	
Ovi 8.	o : 08	
		o : 45

Lesso di vaccina.

Rotoli tre di vacante	o : 72	
Spago.	o : 01	
Menta, cerfoglio, pimpinella, e petrosemolo per la salsa.	o : 07	
Butiro once 4.	o : 07	
Fior di farina.	o : 01	
Noce moscata.	o : 03	
Limone.	o : 01	
		o : 92

Entremets di funghi.

Funghi libbre 6.	o : 45	
Prosciutto once 12.	o : 11	
Butiro	o : 15	
Pagnotte per crostini.	o : 04	
Sugna.	o : 06	
Limoni, e petrosemolo.	o : 02	
		o : 83
		2 : 20

Riporto. 2 : 20

Suffles.

Fior di farina un rotolo.	0 : 10	
Più detto.	0 : 02	
Butiro once 25	0 : 47	
Marmellata libbre 2.	0 : 40	
Sale, e pepe per tutto	0 . 06	
Foco per tutto	0 : 15	
		1 : 20
		3 : 40

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana 2 dodici, di un grano dodici	0 : 36	
Vino di pasto caraffe dodici	0 : 60	
Fellate	0 : 20	
Butiro un pane.	0 : 10	
Pagnotta per crostini	0 : 02	
Milinsane e cetrioli	0 : 15	
Rafanelli	0 : 02	
Oglio per li piattini.	0 : 04	
Neve per l'acqua gelata rotoli due.	0 : 10	
Per quattro piattini, di ciriege, perelle, Albicocche, e portogalli.	0 : 24	
Selleri e finocchi	0 : 06	
Caffè once 4.	0 : 09	
Zuccotto.	0 : 15	
Foco per fare il caffè.	0 : 02	
		2 : 15

Collettiva.

Cucina.	3 : 40
Riposto	2 : 15
Totale.	5 : 55

8 Giugno - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Tedesca. Ordura di briosce. Fricandò di lattaroli di vitella. Crema d'anisi.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due piattini di fellate, uno di butiro, uno di crostini, uno di peparoli, uno d'olive, uno di capperoni, uno di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, pere, albicocche, prugne, due di verdure, Caffè.

Pratica.

Zuppa alla Tedesca.

Farai il brodo, vedi il *cap. V.* §. 1: prendi once 16 di semola fina, once 8 di butiro, once 4 di parmegiano grattugiato 6 torli d'ovi; batterai alla fiocca, ovvero ridotte in schiuma le sei chiara, poco sale, pochissimo pepe, e pochissima quantità di garofano, e cannella pesta; impasterai tutto insieme, distenderai questa pasta sopra, o di un coperchio di casseruola, o sopra di un foglio di rame unto di butiro; non più alta di mezzo dito: porrai sulla fornella una casseruola grande, con brodo chiaro lasco, che lo farai dalla disgrassatura del brodo, ed acqua bollente; allora con la mano sinistra terrai il manico del coperchio ove avrai adattata la pasta, e con la destra ci terrai un cucchiarone, che dalla parte del pendolo col suo rampino farai cadere nella casseruola che bolle di quella pasta in tante piccole difformi porzioni; ed a misura che si cuoceranno, con cucchiaja bucata li toglierai dal brodo, e li porrai a sgocciolare nei setacci; quando dovrai servire la zuppa, porrai il brodo bollente nella zuppiera, in dove tufferai quelli cotti pezzettini della zuppa, e così la servirai.

Ordura di briosce.

Farai questa pasta con due libbre di fior di farina giusta il *cap. IV.* §. 7. ne farai diverse pagnottine ripiene di mozzarella, e filettini di prosciutto ec.

Fricandò di lattaroli di vitella.

Prendi libbre sei di lattaroli di vitella, li laverai, e l'asciugherai con panno-lino, farai de'lardelli di lardo di prosciutto, porrai un lardello per volta nella larderuola propria, e piccherai li lattaroli, introducendo due terzi del lardello nel lattarolo, ed un terzo che resti al difuori; porrai in una proporzionata casseruola once 12 di fettoline di lardo, e prosciutto, poche fettoline di cipollette, sopra ci adatterai li fricandò, con delle altre simili fettoline, ci porrai quattro teste di garofani, due stecchette di cannella, del sale, poco pepe, e covrirai d'acqua li lattaroli; porrai sopra la casseruola un foglio di carta, e poi il coperchio proprio; porrai la casseruola sulla fornella, e farai dolcemente bollire; dopo cotti sgocciolerai li lattaroli, e li servirai nel piatto proprio con salsa piccante al disotto, che farai così questa,

Salsa piccante.

Porrai in una casseruola due cucchiaj d'oglio, once 16 di polpa di vitella in fette, once 8 di magro prosciutto ancor così, un bicchiere di Sciampagna, o altro vino bianco *secco*, farai bollire dolcemente, e quando si sarà alquanto consumato bagnerai con *culì*, e aceto bianco, ci porrai quattro teste di garofani, una decina di coriaudri, poco sale, e pepe, e farai bollire ancora per un'ora; quando si sarà tutto disfatto, disgrasserai la salsa, e la passerai per setaccio, aggiungendoci poscia un pochino di fior di farina per legarla, e calda la porrai nel piatto con sopra li fricandò de' lattaroli.

Mi veggo nella necessità far conoscere, che i lattaroli di vitella non si acquistano a peso, ma ad occhio; e siccome io parlo a'miei amici dilettanti di Gastronomia ho dovuto

scrivere così per dargli una proporzione, è dunque a sapersi che per servire questo piatto, bastano sei lattaroli purchè sieno del peso di libbre due a pariglia, e perciò ne ho precisato il peso ancora, volendo il meno possibile far parte della maldicente critica, prevenendo, che di questo peso ne ho fatto lo scandaglio.

Crema di anisi.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 7. la polverizzerai con ottima cannella, e la servirai.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa alla Tedesca.

Carne per brodo libbre 3.	o : 36	
Pollo	o : 16	
Prosciutto once 16.	o : 18	
Garofani e cannella.	o : 01	
Selleri, petrosemolo, pastinache, una rapa, una cipolla.	o : 06	
Semmola fina once 16.	o : 06	
Butiro once 8.	o : 15	
Parmegiano once 4.	o : 09	
Ovi 6.	o : 06	
		1 : 13

Ordura di briosce.

Fior di farina libbre 3.	o : 15	
Lievito di birra.	o : 06	
Butiro once 18	o : 34	
Ovi 10.	o : 10	
Mozzarella e prosciutto	o : 30	
Più butiro	o : 10	
		1 : 05
		2 : 18

Riporto. 2 : 18

Fricandò di lattaroli di vitella.

Lattaroli libbre 6.	0 : 90	
Lardo di prosciutto once 12.	0 : 10	
Lardo e prosciutto once 12	0 : 12	
Garofani e cannella.	0 : 02	
Cipollette	0 : 02	
Carta.	0 : 01	
		1 : 17

Salsa piccante.

Oglio.	0 : 03	
Vino bianco.	0 : 03	
Per fare un poco di *culì*.	0 : 10	
Aceto bianco	0 : 01	
Garofani e coriandri	0 : 02	
Fior di farina.	0 : 01	
		0 : 20

Crema di anisi.

Latte una caraffa e mezzo	0 : 09	
Ovi 9.	0 : 09	
Amido once 7 ½.	0 : 04	
Bombò di anisi once 4.	0 : 20	
Zucchero once 18.	0 : 20	
Cannella pesta.	0 : 05	
Foco per tutto	0 : 15	
Sale e pepe.	0 : 06	
		0 : 88
		4 : 43

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana due dodici, di un grano dodici	0 : 36	
Vino di pasto caraffe 12.	0 : 60	
		0 : 96

Riporto.		0 : 96
Fellate	0 : 20	
Butiro	0 : 10	
Crostini	0 : 02	
Peparoli, capperini ed olive	0 : 15	
Rafanelli	0 : 02	
Oglio per li piattini	0 : 03	
Sale e pepe, per le saliere	0 : 08	
Neve per l' acqua gelata	0 : 10	
Quattro piattini, di ciriege, pere, albicocche, e finocchi	0 : 24	
Finocchi, e selleri	0 : 06	
Caffè once 4	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Foco per fare il caffè	0 : 02	
		1 : 26
		2 : 22

Collettiva.

Cucina	4 : 43
Riposto	2 : 22
Totale.	6 : 65

9 Giugno - Venerdì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Genovese. Tonno all'Inglese con salsa all' Inglese. *Vol-ò-vent* di sfoglio ripieno con ragù di erbe. Crema di latte di mandorle con cioccolatto.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Quattro piattini di butiro, di crostini bruscati, d' alici salse, di peparoli, olive, e capperi, due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, di ciriege, di prugne, d' albicocche, di pere, due di selleri, e finocchi. Caffè.

Zuppa alla Genovese.

Lesserai ben lavate grana due di borraggini, grana due di lattuga, e di biete, dipoi le passerai nell'acqua fresca, le premerai bene, e grossolanamente le triturerai; porrai questo trito in una casseruola con un pane di butiro, poco sale, e passerai un poco sopra al foco; quindi bagnerai con brodo chiaro di magro; farai bollire dolcemente mezz'ora, e quindi disgrasserai bene. Quando saranno fredde le dette erbe batterai otto ovi, ci unirai once sei di parmegiano grattugiato, mezza caraffa di fiore di latte, poco sale, e mescolerai tutto insieme; porrai questa composizione in una proporzionata marmitta, e farai cuocere al bagno-maria, cioè, porrai questa piccola marmitta, o in un'altra grande, o in una casseruola con acqua bollente, e farai bollire; badando, che l'acqua non sorpassi la piccola marmitta; quando la zuppa sarà cotta al bagno-maria la toglierai, e con un cucchiajo ne prenderai delle piccole porzioni, le porrai in zuppiera, frammezzandole con dei piccoli crostini di pane fritto, ci verserai il brodo chiaro di pesce fatto precedentemente; vedi il *cap. V.* §. 2.

Tonno all' Inglese, con salsa all' Inglese.

Prendi libbre otto di tonno, pari a rotoli tre, lo lesserai con acqua, e sale, e scagliata la sua carne la porrai in una casseruola, versandoci sopra questa,

Salsa all' Inglese.

Porrai in una casseruola once otto di butiro, un quartino di caraffa di fiore di latte, un tantino di fior di farina, mezza caraffa di brodo chiaro di magro, once quattro di piccolissimi capperini, un grano di petrosemolo trito, e lessato pria, del sale, del pepe, ed un poco di raspatura di noce moscata; farai stringer sopra il foco, che sia legata una cosa giusta, ci porrai del succo di limone, verserai questa salsa nella casseruola del tonno, farai incorporare, e lo servirai nel piatto proprio.

Vol-ò-vent di sfoglio con erbe.

Farai la pasta per sfoglio giusta il suo *cap. IV.* §. 1. e la farai con once 32 di fior di farina, la distenderai mezzo dito alta, e con il coltello infuocato ne taglierai delle strisce larghe tre dita, ed un piccolo tondo, che necessita per coperchio; di tutto il difforme lo rimpasterai, e ne distenderai per quanto ne potrai fare il fondo della proporzionata tortiera, all' intorno, incollerai con butiro liquefatto quelle strisce di sfoglio, e farai così cuocere al forno come se fosse un canestrino, e separatamente farai cuocere quel pezzo tondo; frattanto lesserai de' quartini di carciofi, piselli, funghi, delle patelle, dei filettini di rape, e carote, e piacendo dei filettini di tartufo; dopo cotte queste erbe, le sgocciolerai benissimo le porrai in una casseruola con mezza caraffa di latte, otto torli d' ovi, once quattro di ottimo butiro, del sale, del pepe, ed un poco di fior di farina, farai legare al foco, ed al momento di servire il *vol-ò-vent* porrai lo sfoglio nel piatto proprio con tovagliolo sotto; nello sfoglio verserai le descritte erbe, e sopra ci porrai per coperchio quel pezzo tondo di sfoglio, e così lo servirai.

Crema di latte di mandorle con cioccolatto.

Farai questa crema giusta il *cap. IV.* §. 12. la porrai nel piatto proprio, e la polverizzerai con cannella.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Zuppa alla Genovese.

Borraggini, lattuga, e biete.	0 : 05
Butiro once 8.	0 : 15
Ovi 8.	0 : 08
Parmegiano once 6.	0 : 13
Fior di latte.	0 : 40
Pagnotte 4.	0 : 08
Sugna per friggere li crostini. . . .	0 : 12
	1 : 01

	Riporto.	1 : 01
Pesce per fare il brodo	0 : 40	
Erbe pel brodo	0 : 10	
Un ovo	0 : 01	
		0 : 51

Tonno con salsa.

Tonno libbre 8, ossia rotoli 3	1 : 20	
Butiro	0 : 15	
Capperini	0 : 05	
Limoni, e petrosemolo	0 : 02	
Noce moscata	0 : 10	
		1 : 52

Vol-ò-vent.

Fior di farina un rotolo	0 : 10	
Più detto	0 : 03	
Butiro once 24	0 · 45	
Carciofi	0 : 06	
Funghi	0 : 15	
Piselli scorzati	0 : 06	
Rape e carote	0 : 02	
Tartufo	0 : 10	
Latte	0 . 03	
Ovi 8	0 : 08	
Butiro once 4	0 : 07	
Più fiore	0 : 01	
		1 : 16

Crema di latte di mandorle.

Mandorle once 18	0 : 26	
Zucchero bianco libbre 2	0 : 27	
Amido once 6	0 : 03	
Cioccolatto once 8	0 : 20	
Cannella pesta	0 : 05	
Sale, e pepe	0 : 06	
Foco	0 : 15	
		1 : 02
		5 : 22

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pane per 12	0 : 36	
Vino di pasto	0 : 60	
Butiro once 6	0 : 10	
Pagnotta per crostini	0 : 02	
Alici salate once 8	0 : 09	
Olive, peparoli, e capperi	0 : 15	
Rafanelli	0 : 02	
Oglio per li piattini	0 : 04	
Neve per l'acqua gelata	0 : 10	
Ciriege	0 : 06	
Albicocche	0 : 06	
Perelle	0 : 06	
Prugne	0 : 06	
Selleri, e finocchi	0 : 06	
Caffè once 4	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Foco per fare il caffè	0 : 02	
		2 : 04

Collettiva.

Cucina	5 : 22
Riposto	2 : 04
Totale.	7 : 26

10 Giugno - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Timpano di maccheroni al latte. Fritto d'alici. Cocozzoli alla parmegiana. Tortanetti di pasta bugnè.

Piposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Quattro piattini di butiro, crostini, tarantello, ed olive, due piattini di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, pere, prugne, ed albicocche, due piattini di verdure, Caffè.

PRATICA.

Timpano di maccheroni al latte.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, per la proporzione, pel magistero vedi il *cap. IV.* §. 1. ne vernicerai di sugna una proporzionata casseruola in dove farai la cassa della pasta frolla levigandola alla spessezza di uno scudo; frattanto lesserai a mezza cottura once 33 ovvero un rotolo di maccheroni; terrai pronto sopra di un' altra fornella una casseruola con due caraffe di latte, che bolle, sgocciolerai sollecitamente li maccheroni dall' acqua bollente, e li rivolterai nella casseruola del latte, e li farai terminar di cuocere; li terrai un poco nel latte medesimo perchè s' inzuppassero bene; quindi li sgocciolerai, ma non molto, e li frammezzerai con once otto di provola grattugiata; porrai li maccheroni nella casseruola con la pasta suol per suolo con delle fettoline di mozzarella, e quartini d'ovi duri; porrai il coperchio di pasta, e farai cuocere il timpano di bel biondo colore.

Fritto d' alici.

Prendi libbre sei d'alici mezzane, perchè queste sono più proprie per fritto, ne toglierai le teste, ed i visceri, le laverai più volte, le farai asciugare, e poi le farinerai, le friggerai, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Cocozzoli alla parmegiana.

Prendi un competente numero di mezzani cocozzoli, ne toglierai l' attaccaglio, e la punta, e li fetterai della spessezza di un grano di rame di moneta Napolitana; li porrai in una scodella, e li polverizzerai di sale, dipoi li premerai, e l' asciugherai con panno-lino, li farinerai, e sciolti li friggerai con strutto, rivoltandoli sempre con la mescola bucata, perchè venissero biondi, e sciolti; li farai asciu-

gare sopra di floscia carta, e quindi l'accomoderai nel piatto proprio frammezzandoli con once 8, o di parmegiano, o provola grattugiata, e fil per filo ci porrai della salsa di pomidoro; porrai il piatto sopra di una fornella, che sia soltanto calda, e sopra ci porrai il fornello con accesi carboni per far succedere il *brulè*, dipoi netterai benissimo il bordo del piatto, e li servirai.

Tortanetti di pasta bugnè.

Farai questa pasta con once 33 di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 6. dopo che l'avrai ben fatigata, ne formerai diverse palle, e con le mani verniciate di sugna le bucherai, e ne formerai li tortanetti; li porrai nella padella con bollentissimo strutto e con somma diligenza li friggerai gondolando sempre la padella, e fuori della fornella; li farai cuocere di bel biondo colore; l'adatterai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto, e li polverizzerai con molto zucchero.

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PER LA CUCINA.

Timpano al latte.

Fior di farina libbre 2	0:08	
Più	0:02	
Ovi 9	0:09	
Zucchero	0:12	
Sugna	0:09	
Maccheroni once 33	0:12	
Latte due caraffe	0:12	
Provola once 8	0:08	
Mozzarella once 16	0:16	
Ovi duri 6	0:06	
Più sugna	0:02	
		0:96

Fritto d' alici.

Alici libbre 6	0:81	
Fior di farina	0:05	
		0:86
		1:82

Riporto. 1 : 82

Sugna. . . . . 0 : 18
Petrosemolo. . . . . 0 : 01
0 : 19

Cocozzoli alla parmegiana.

Cocozzoli . . . . 0 : 10
Fior di farina. . . . . 0 : 05
Sugna libbre 2 . . . . 0 : 18
Permegiano once 8 . . . . 0 : 18
0 : 51

Tortanetti di pasta bugnè.

Fior di farina once 33. . . . . . . 0 : 10
Vino bianco. . . . . 0 : 01
Ovi 10 . . . . 0 : 10
Sugna un rotolo. . . . . 0 : 24
Zucchero . . . . 0 : 05
Foco per tutto. . . . . 0 : 15
Sale e pepe. . . . . 0 : 03
0 : 68
3 : 20

MINUTA DEL DETTAGLIO DELLA SPESA PEL RIPOSTO, E DESSERTS.

Pagnotte di grana 2 dodici, di un grano dodici . . . . 0 : 36
Vino di pasto caraffe dodici . . . . . 0 : 60
Butiro un pane. . . . . 0 : 10
Pagnotta per crostini . . . . 0 : 02
Tarantello once otto. . . . . 0 : 20
Olive. . . . . 0 : 06
Rafanelli . . . . 0 : 02
Oglio. . . . . 0 : 02
Neve per l'acqua gelata rotoli due. . 0 : 10
1 : 48

	Riporto.	1 : 48
Per quattro piattini, di ciriege, perelle, Albicocche, e prugne	0 : 24	
Verdura	0 : 06	
Caffè once 4	0 : 09	
Zuccotto	0 : 15	
Foco per fare il caffè	0 : 02	
		0 : 56
		2 : 04

Collettiva.

Cucina	3 : 20
Riposto	2 : 04
Totale.	5 : 24

2 Luglio - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso alla veneziana. Lesso di vaccina con salsa di pomidoro. Entremets di fagiolini al butiro. Crema gialla.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Sei piattini di butiro, crostini, due di fellate, uno di rafanelli, l'altro di peparoli in aceto.
Quattro piattini di frutti, ciriege, pere, prugne, ed albicocche, due piattini di verdure. Caffè.

PRATICA.

Zuppa di riso.

Farai il brodo con libbre 8 del *vacante* di vaccina, il solito pollo, e prosciutto giusta il *cap. V.* §. 1., ma non ci porrai le erbe, lo chiarificherai, e ci farai cuocere libbre

sei di ottimo riso, divenuto a mezza cottura ci porrai once 12 di parmegiano grattugiato, e farai terminar di cuocere; lo porrai in zuppiera alquanto brodoso.

Lesso di vaccina.

Dopo che sarà alla regolare cottura il pezzo da servire per il lesso, lo terrai in poco brodo caldissimo; al momento di servirlo, lo porrai nel piatto proprio con salsa di pomidoro.

Entremets di fagiolini verdi al butiro.

Lesserai libbre 3 de' piccolissimi fagiolini verdi, li sgocciolerai, e li farai soffriggere un poco con once otto di prosciutto magro, in filettini e dipoi ci porrai once 6 di ottimo butiro, farai dolcemente consumare un poco, e quindi li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Crema gialla.

Prendi una caraffa e mezzo di latte, ne farai la crema giusta il *cap. VI.* portandola alla giusta densità, la polverizzerai di cannella e la servirai.

3 Luglio - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa al bagno-maria. Ordura di braciolette di riso semplici. Lesso di pollanche. Torroncini di pasta frolla.

Riposto e Desserts.

Sei piattini, di butiro, di crostini, di fellata, di rafanelli, ed un altro di composte in aceto.
Sei piattini di diversi frutti, e verdure. Caffè.

Zuppa al bagno-maria.

Prendi una caraffa del *consomè*, o altro buon brodo chiaro, dieci torli d'ovi freschi, once otto di parmegiano grattugiato, mezza caraffa di fiore di latte, e se questo non potrai avere, porrai la sera precedente in diversi piatti del latte allora *munto* perchè la mattina da questi troverai tante *panne* sopra, che è il vero fior di latte (e ciò se ti trovi in luogo ove non si sa manifatturare il fior di latte) ci unirai un pochino di sale, e passerai tutto per setaccio; tutto questo estratto lo porrai o in una forma adatta, o in una piccola marmitta ben chiusa, che farai cuocere nell' acqua bollente, che è il bagno-maria; bada che non penetri acqua nella marmitta; quando si sarà ben legato, con un cucchiajo ne prenderai delle piccole porzioni, le porrai in zuppiera, versandoci il brodo chiaro già fatto, giusta il *cap. V.* §. 1., con il lesso di polli.

Ordura di braciolette di riso.

Prendi libbre due di riso, lo *vedrai* diligentemente, lo laverai, lo asciugherai, e lo lesserai con once quattro di sugna, e giusto di sale; pria che termini il suo punto di cottura, toglierai la casseruola dalla fornella, che non vi sia molto brodo, ci porrai once sei di provola grattugiata, quindi ci rivolterai ben bene un battuto d'ovi di numero pur *sei*, poco pepe, e rivolgendo sempre farai cuocere sulla fornella; porrai il riso in un ruoto grande perchè si raffreddi alquanto, e quindi ne formerai delle diverse braciolette, riempiendole di pezzettini di mozzarella, e prosciutto, le rotolerai benissimo perchè non si aprissero, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, e poscia le ingranirai con pangratto, e finalmente le friggerai con strutto, l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto, e così le servirai.

Lesso di pollanche.

Prendi quattro ottime pollanche, le pulirai, le laverai, le

incoscerai, le ligherai con spago, e le farai bollire nella marmitta pel brodo; le porrai ben sgocciolate nel piatto proprio, con una guarnizione di cavoli.

Torroncini di pasta frolla.

Con libbre due di fior di farina farai la pasta frolla, vedi il *cap. IV.* §. 1.: levigherai la pasta alta meno di due dita; la taglierai in diversi biscotti di una regolare grandezza, sopra di questi ci farai una verniciata di zucchero polverizzato con poca schiuma di chiaro d'ovo, e finalmente ci tempesterai dei pezzettini di mandorle appena bruscati, li porrai in tortiera, e li farai cuocere sotto al fornello, servendoli nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

4 Luglio - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Maccheroni di zita incaciati al sugo. Gallotta in umido. Cartoccetti di cervelli mollicati. Gattò di Torino glassato.

Riposto e Desserts.

Piattini di butiro, di crostini, di fellate, di composte in aceto, di rafanelli.

Piattini di frutti, di ciriege, di pere, di prugne, d'albicocche, di portogalli, di verdure, Caffè.

PRATICA.

Maccheroni di zita incaciati con sugo.

Lesserai un rotolo e mezzo ovvero libbre quattro di maccheroni di zita ridotti in giusti pezzetti, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo della gallotta.

Gallotta in umido.

Prendi una gallotta di circa rotoli quattro, la pulirai, la laverai, la incoscerai, e ligherai con spago; la porrai in una proporzionata casseruola, con once sei di lardo pesto, once quattro di prosciutto in fettoline, unac ipolla in fette, del sale, e del pepe, e farai soffriggere sulla fornella dolcemente, rivolterai spesso, perchè il pollo prenda ugual colore, e la cipolla ancora, e quando quest' ultima si è bene arrossita, principierai a bagnare con acqua bollente; quindi ci porrai due once di buona conserva di pomidoro liquefatta con acqua calda, e farai soffriggere un poco più generoso di brodo, finchè a poco, a poco ci porrai dell' acqua calda, tanto, che basti pel brodo da dare cottura alla gallotta: dopo cotta, passerai il brodo per setaccio che te ne servirai per condire li maccheroni, ed un poco lo terrai per servire la gallotta.

Cartoccetti di cervelli mollicati.

Prendi 12 cervelli di castrato, li laverai, e li lesserai con un poco d'aceto, sale, e molt' acqua, li farai raffreddare, e poi li farai in dadini; farai 12 cartoccetti di carta proporzionati, in ciascuno di essi, ci porrai li pezzettini del cervello, li mollicherai di pan-gratto, sale, pepe, petrosemolo trito, poco succo di limone, e del butiro liquefatto; porrai li cartoccetti in tortiera, l'adatterai sulla fornella infocata, e sopra porrai il fornello con carboni, per incrostare, e così li servirai nel piatto proprio.

Gattò di Torino glassato.

Porrai in una coppa della bilancia numero 15 ovi, e nell'altra tanto zucchero polverizzato, lo porrai in un vaso grande con li torli degli ovi, e batterai per circa mezz' ora, ci rasperai un poco di corteccia di limone; quindi batterai alla fiocca le chiara, e poi unirai tutto insieme battendo sempre, terrai pronto di peso due terzi di fior di farina, per quanto era il peso di due terzi degli ovi, la farai cadere nella composizione leggermente col mezzo del setaccio, mesco-

lando sempre. Verserai questa pasta in una forma di rame unta di butiro chiarificato, e la farai cuocere circa due ore in un forno temperato, lo farai raffreddare, quindi lo rivolterai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

5 Luglio - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso passato. Lesso di vaccina con guarnizione di torzelle. Zucchette ripiene al parmegiano. Crema *brulè*.

Riposto e Desserts.

Quattro piattini di butiro, crostini, olive e peparoli, due di fellate, due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, pera, albicocche, e mandorle, due di verdure, Caffè.

PRATICA.

Zuppa di riso.

Farai cuocere libbre quattro di riso nel brodo chiaro, allorchè sarà cotto, e giusto di sale, lo passerai per setaccio, badando che non sia molto denso; il suo estratto lo conserverai in una casseruola ed al momento di servire questa zuppa, scioglierai dodici torli d' ovi in una casseruola con poco brodo; porrai nel riso once otto di parmegiano grattugiato, e poscia ci porrai li rossi d'ovi già sciolti, rivolgerai benissimo sulla fornella a poco foco, e legato che sarà il riso lo servirai in zuppiera.

Lesso di vaccina.

Il pezzo di vaccina per il lesso sarà di libbre otto del *vacante* dal quale ne avrai ricavato il brodo per la zuppa; ne toglierai con diligenza qualche punta difforme, lo porrai nel piatto proprio con guarnizione di torzelle, le quali ne rica-

verai le cimette con li loro torzuti, li lesserai pria in acqua a mezza cottura; e poi le terminerai di cuocere con la disgrassatura del brodo, ed accomodate a mazzettini le porrai per guarnizione al lesso, e così lo servirai.

Zucchette ripiene al parmegiano.

Prendi un regolare quantitativo di piccoli cocozzoli, ne toglierai li loro estremi, e con piccolo coltellino li forerai, quindi li riempirai con farsa di carne, e li farai cuocere con la disgrassatura del brodo, li sgocciolerai, e l'accomoderai nel piatto proprio frammezzandoli con once sei di parmegiano grattugiato, e butiro; porrai il piatto sopra di una calda fornella, e sopra il fornello con pochi carboni perchè s'incrostino, e dopo li servirai.

Crema brulè.

Scioglierai in una casseruola nove rossi d'ovi con un cucchiajo, e mezzo di fior di farina, una caraffa di latte, e mezza di fior di latte, e passerai per setaccio; dipoi ci aggiungerai, una stecchetta di cannella, ed una scorzetta di limone; farai stringere sopra il foco, finchè non senta più la farina; indi toglierai la cannella, e la scorzetta, e verserai la crema nel piatto proprio, facendola raffreddare. Nel momento di servire la polverizzerai di molto zucchero fino, la glasserai con la pala rovente toccandola sopra, e la servirai subito.

Caffè: ne farai la solita decozione com'è detto nel *cap. IX.*

Per la pratica del Riposto e Desserts farai come li precedenti.

6 Luglio - Giovedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

CUCINA.

Tagliolini in brodo di pollo. Lesso di polli con salsa di pomidoro. Entremets di carciofi farsiti. Crema di fragole.

Riposto, e Desserts.

Quattro piattini, di butiro, di crostini, di alici salate, e capperi, due di fellate, due di rafanelli.
Quattro piattini di frutti, ciriege, albicocche, pere e mandorle, due di verdure, due di portogalli. Caffè.

PRATICA.

Zuppa di tagliolini.

Farai la pasta di tagliolini con libbre tre di fior di farina, vedi il suo magistero *cap. IV.* §. 8. fatigherai moltissimo la pasta, e ne taglierai sottilmente li tagliolini, che farai cuocere in moltissimo brodo di polli; li porrai in zuppiera, servendoli con un tondino di parmegiano grattugiato.

Lesso di polli.

Lesserai quattro buone pollanche, bene incosciate, e legate; le scioglierai, l'accomoderai nel piatto proprio con la

Salsa di pomidoro.

Prendi rotolì tre di pomidoro, li dividerai per metà, ne toglierai il viscido, ed i semi, li farai cuocere in una casseruola con un mazzettino di petrosemolo, e basilico; quindi passerai ben forte per setaccio, riporrai l'estratto in una casseruola con del sale, poco pepe, ed un' oncia di butiro, farai cuocere, ed addensire la salsa, e la porrai, o sopra le pollanche, oppure la farai servire nelle salsiere.

Entremets di carciofi farsiti.

Prendi 24 carciofi, ne toglierai le foglie verdi, netterai il torzuto, ne taglierai la punta e le farai imbianchire con acqua fresca, sale, e succo di limone; dipoi li lesserai appena, poscia con somma diligenza li riempirai di pezzettini di mozzarella, e prosciutto, conditi di sale, e pepe, li porrai in una casseruola piatta ben disposti, e li farai terminar di cuoce-

re , con poco brodo mischiato con butiro , e salsa di pomidoro; li porrai nel piatto proprio con poca salsa, e guarnizione di crostini fritti.

Crema di fragole.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte , vedi la manovra *cap. VI.* §. 10. la porrai nel piatto proprio polverizzandola con cannella.

Farai la solita bevanda con once quattro di caffè come al *cap. IX.*

La pratica pel Riposto , e pel Desserts sarà come le precedenti.

7 Luglio - Venerdì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Timpano di vermicelli ingranito. Frittura d'erbe, come, carciofi, sparagi , cocozzoli , funghi , e fagiolini verdi. Entrata di tonno alli piselli. Gattò di mille foglie alla Tedesca.

Riposto e Desserts.

Quattro piattini di butiro , crostini , alici salse , capperini , e peparoli , due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, pera, albicocche, e mandorle , due di verdure. Caffe.

PRATICA.

Timpano di vermicelli, ingranito.

Lesserai ben pronti libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li rivolterai in una casseruola con once sei di ottimo oglio suffritto con once quattro d'alici salse ben pulite , e spinate, li rivolterai spesso al caldo della fornella per farli sciogliere ; frattanto farai soffriggere in una casseruola un grano di cipolle , ma delle secche , con once due d'oglio ottimo, le farai divenir rosse; e le bagnerai a po-

co per volta con acqua bollente, tirandoci un piccolo brodo di mezza caraffa, facendoci liquefare un grano di buona conserva di pomidoro, fatto questo corto brodo lo passerai per setaccio, lo condirai di sale, pepe, e poca *spezie*, ci porrai grana tre di olive nere disossate, grana tre di capperini pria lavati, once quattro di piselli scorzati, ma teneri, once otto di piccoli funghi ben puliti, ed un rotolo, o di merluzzo grande o cefalo, o pur d'alici quelle così dette di *sperone;* cotto che sarà questo piccolo *entremets*, dividerai il pesce da tutte quelle altre cose, spinerai il pesce, e farai sgocciolare li funghi, piselli ec: prendi una proporzionata casseruola, la vernicerai di sugna, la ingranirai di pan-gratto, ed in essa formerai il timpano di vermicelli, che lo potrai riempire in due modi, o dividendo li vermicelli, cioè, metà li porrai nella casseruola, facendoci un concavo nel mezzo, ed in questo vuoto adattarci l'olive li capperini ec., ed il pesce, e quindi l'altra metà de' vermicelli, oppure fil per filo intersecare li vermicelli con il descritto *entremets* e finire con li vermicelli; porrai al disopra dell'altro pan-gratto, e lo farai cuocere, come ogni timpano, o sortù; lo rivolterai nel piatto proprio, e lo servirai.

Frittura d' erbe.

Lesserai tutte le descritte erbe, sempre ben lavate, e pulite, le asciugherai, le farinerai con fior di farina, le passerai nel battuto d' ovi, e le friggerai di bel biondo colore; le farai prosciugare sopra di carta floscia, e l' accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Entrata di tonno alli piselli.

Prendi una fetta di un buon tonno fresco del peso di libbre otto, corrispondente a rotoli tre, la laverai, e l'asciugherai; farai soffriggere una grossa cipolla con once sei di sugna, e farai uu corto brodo tal quale ti ho detto dell'*entremets* pel timpano di vermicelli, in quel brodo passato farai cuocere il tonno, e poscia prenderai di quel brodo in una separata casseruola in dove ci farai cuocere una libbra e mezzo di teneri scorzati piselli, porrai il tonno nel piatto proprio, guarnito con li detti piselli, e così lo servirai.

Gattò di mille foglie alla Tedesca.

Farai una pasta all'Inglese, cioè, impasterai libbre due di fior di farina con una libbra di zucchero, nove torli d'ovi freschi, e due chiara, ed un poco di vino bianco; stenderai questa pasta quanto uno scudo, e poco più, ne formerai venti tondi tagliati per degradazione; ma che i primi siano della grandezza del piatto che dovrai servire, li farai cuocere nei ruoti ad un forno temperato. Quando saranno freddi ne formerai il gattò, cioè, adatterai nel piatto una salvietta, sopra di essa porrai il primo tondo, e così tutti gli altri frammezzandoli con diverse creme, e marmellate; dopo formata questa piramide diligentemente lo rifilerai all'intorno, e lo servirai al naturale.

L'apparecchio del Riposto, e Desserts lo praticherai come gli altri, pel caffè vedi il *cap. IX.*

8 Luglio - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di vongole. Ovi in trippa al culì di pomidoro. Arrosto di cefalo. Torta d'amarene.

Riposto e Desserts.

Quattro piattini, uno di butiro, di crostini, di tarantello, d'alici salse, due di olive, e capperini, due di rafanelli.

Quattro piattini, uno di fragole, di ciriege, di pera, di prugne, due di verdure, due di castagne arrosto. Caffè.

PRATICA.

Zuppa di vongole.

Laverai più volte rotoli due di vongole, le porrai in una casseruola con due caraffe d'acqua a bollire, le toglierai dal brodo, che passerai per setaccio, e lo porrai in una mar-

mitta a bollire, con grana due di selleri, nno di petrosemolo, una cipolla, poco sale, una stecchetta di cannella, tre, o quattro pomidoro; once nove di oglio perfettissimo, cinque caraffe d'acqua; farai scocere le dette erbe, e passerai tutto per setaccio, conserverai il brodo in una marmitta, frattanto farai dei dadini di pane fritti da sei pagnotte, li porrai in zuppiera frammezzati con le conservate, e scelte vongole, e quindi ci versersai il brodo bollente.

Ovi in trippa al culì di pomidoro.

Farai 24 ovi duri, li scorzerai, li dividerai in quartini, l'accomoderai nel piatto proprio, versandoci la salsa di pomidoro.

Arrosto di cefalo.

Prendi libbre otto di grossi cefali, li sgargerai, gli aprirai il ventre, e li laverai più volte, l'asciugherai e li farai arrosto bagnandoli con oglio; li porrai nel piatto proprio con insalata trita al disotto, e li servirai con oglio, ed aceto.

Torta d'amarene.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina; vedi il *cap. IV.* §. 1. ne formerai la torta in una tortiera proporzionata; la riempirai di conserva d'amarene con libbre due e mezzo, la farai cuocere o al forno, o sotto al fornello, la polverizzerai di zucchero, e la servirai.

Pel Riposto e Desserts, farai come gli altri precedenti. Pel caffè vedi il *cap. IX.*

9 Luglio - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di rotelline. Pasticcio alla Genovese. Arrosto di pollastri novelli. Biscotti di pasta croccante alle mandorle.

Riposto e Desserts.

Otto piattini, due di butiro, e crostini, due di fellate, due d'alici salse, due di olive e capperini.
Otto piattini, di mandorle, di ciriege, di pera, di prugne, d'albicocche, di portogalli, di castagne, di verdure. Caffè.

Zuppa di rotelline.

Farai il brodo chiaro come è descritto al *cap. V.* §. 1. taglierai delle moltissime e sottilissime rotelline di pane, tutte in coppia e che siano perfettamente rotonde, e questa precisione si ottiene tagliandole col mezzo del taglia-paste; queste rotelline le bagnerai, e come? Prendi un tovagliolo, lo bagnerai, e lo premerai appena, alla metà di esso adatterai tutte le rotelline, e con l'altra metà le covrirai, e con le mani cercherai comprimere quelle rotelline perchè tutte si bagnassero: farai delle diverse farse, come p. e. un pesto d'ostriche, con petrosemolo trito, e legato con torlo d'ovo, un altro di fegatini di pollo, e legato pur con torlo d'ovo, un altro di varie erbe, come piccoli piselli, punte di sparagi, piccoli funghi, e legato ancora con torlo d'ovo, di tutte queste farse riempirai la metà delle rotelline, e con le altre le coprirai, stringendole perchè si attaccassero fra loro; le friggerai color d'oro con la sugna, le porrai in zuppiera, versandoci il già fatto brodo.

Pasticcio alla Genovese.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 1. distenderai la pasta levigandola con il laganatojo non più spessa di uno scudo, la porrai nel ruoto proprio; prendi quella carne ricavata di aver fatto il brodo, *che sarebbe quella tale, che sorte dalla cucina,* la triturerai, meno li nervi, e le pellicole, ci triturerai ancora tre o quattro fegatini di polli; porrai questo trito in una casseruola con un poco di brodo colorito, ci porrai un poco di liga fatta con fior di farina in un cucchiajo, poco sale, e spezie e freschetto lo distenderai nel ruoto, sopra ci porrai un raguncino di filettini di petti di pollo, di fegatini, d'ovi non

nati, di piselli, di funghi, di patelle, e filettini di tartufo, piacendo; ci porrai il coverchio della pasta medesima, ci farai un grazioso bordino, e lo farai cuocere al forno, o sotto al fornello, e caldo lo servirai, nel piatto proprio.

Arrosto di pollastri.

Prendi numero sei buoni pollastri, li spennerai, li pulirai e li laverai benissimo, l'incoscerai, e nelle viscere ci porrai once due per ciascuno di verrigine legata con petrosemolo, e maggiorana; l'infilzerai allo spiedo, e li farai arrosto, bagnandoli spesso con brodo, e butiro, divenuti ben cotti, biondi, e sugosi, li sfilzerai l'accomoderai nel piatto proprio con appena un trito di scarola.

Biscotti di pasta croccante alle mandorle.

Porrai sul pancone una libbra e mezzo di fior di farina, ed altrettanto di zucchero, ben macinato, impasterai con poco succo di limone, bianco d'ovo, ed un pochino d'acqua di fiore di arancio, se ti piace, badando, che questa pasta, non deve essere molle, ma bensì d'una certa consistenza, ne farai dei diversi biscotti, tempestandoli con pezzettini di mandorle spellate, e brustolite, ed attaccate sopra la pasta con del chiaro d'ovo battuto, li porrai in tortiera unta di butiro, e li farai cuocere al forno, o sotto al fornello polverandoli dopo cotti, di zucchero, e li accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo sotto.

La pratica pel Riposto e Desserts, sarà come le precedenti. Per la bevanda di caffè, vedi il *cap. IX*.

10 Luglio Lunedì 1843.

Avvertimento.

Avendo ricevuto delle molte richieste per delle copie da rimettere in Parigi, oggetto di molto mio gradimento, mi son creduto nel dovere festeggiare ancora io con la penna questo giorno per essere quello onomastico di S. M. la Regina de' Francesi D. Maria Amalia Principessa del Regno delle due Sicilie, affinchè potesse ancora divertirsi qualche

Francese dilettante come me di Gastronomia, e solennizzarlo a mensa divertendosi con le sue proprie mani.

MINUTA DELL' INTERO PRANZO, RIPOSTO E DESSERTS.

Primo Servizio di Cucina.

Zuppa alla Tedesca. Zuppa di gravioli incaciati con parmegiano, e sugo. Ordura di *petit-patè* di sfoglio. Fagiani alli tartufi. Storione alla Turca, di grascio. Entremets di rotelline all' Inglese con salsa. Galantina di vitella, e petti di pollo. Zuppa d' ovi faldacchiere.

Primo Servizio di Riposto.

Quattro piattini di butiro, altri simili con crostini bruscati, quattro di fellate di diversi salami, quattro con fichi, quattro con ovi di tonno, ovvero *detti uova tarache*, conditi con oglio, quattro d' alici salse, quattro di tarantello, quattro di peperoni in aceto, ed ancor questi conditi con oglio, quattro di radici, ovvero rafanelli.

Vini Esteri pel Primo Servizio, oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Castel Nuovo, vino di Francia, quattro di Setubal bianco, vino di Portogallo, quattro di Puta rosso, vino di Ungheria, quattro di Monte Pulciano bianco, vino di Toscana.

Secondo Servizio di Cucina.

Luccio all' Inglese. Perniciotti alla Savojarda. Gattò di pomi di terra alla Tedesca. Lattughe farsite alla marescialla. Oca in addobbo. Tartufi al vino di Sciampagna. Arrosto di Fagiano. Gattò alla Cinese.

Secondo Servizio di Riposto.

Quattro spolette con olive con poc'acqua, ed un cucchiajo, quattro piattini con cetrioli, e milinsane in aceto, quattro piattini con delle ostriche di Taranto in salsa, quattro piat-

tini con capperini, e capperoni conditi con oglio, quattro piattini con diversi lavori di pasta frolla, sfoglietti, e di paste confettate.

Vini Esteri pel Secondo Servizio oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Sciampagna, quattro bottiglie di Erlau rosso, vino di Ungheria, quattro bottiglie di Lisbona bianco, vino di Portogallo, quattro bottiglie di Chianti rosso, vino di Toscana.

Desserts.

Giardiniere di frutti quanti mai se ne potranno, quattro compostiere con frutti al giulebbe, sgocciolati dallo stesso, e conditi con diversi rosolj, o con del rum, ed in ciascuna compostiera si ci metta una posatina pel *Desserts*, cioè, una forchetta, e cucchiajo, due diverse qualità di formaggi esteri, quattro piatti montati (1) con diversi dolci, cioè, Biscottini di pistacchio, e Biscottini alla Provenzale, Pasta reale, e Mostaccioletti.

Vini Esteri pel Desserts.

Quattro bottiglie del Tirolo rosso, quattro bottiglie di moscato di Cipro color bianco, quattro bottiglie di Razestoff bianco, vino di Austria; quattro bottiglie di Tintiglia di Spagna.

Due forme di gelato, una di fragole, e l'altra di Cioccolatto.

Due bottiglie di rosolio, una di cedrato, e l'altra di cannella, bevanda del caffè.

(1) Piatti montati, s'intendono quei piatti formati a piramide del servizio medesimo, che alle volte sono della stessa terraglia, o porcellana, talune altre sono di Cristallo e rare volte sono di argento, che con le carte a colore intagliate, si ci adattano li dolci tripulati perchè in ogui angolo della tavola possano tutti esser serviti.

Del Primo Servizio di Cucina.

Zuppa alla Tedesca.

Prendi once sedici di semola fina, once otto di butiro, once quattro di parmegiano, grattugiato, sei torli d' ovi, e le loro chiara battute alla fiocca, con del sale, e del pepe, della cannella, e garofano pesto, in pochissima quantità, e mescolerai tutto; dipoi, o sopra di un coverchio di casseruola, o sopra di un foglio di rame, unto di butiro, distenderai la pasta, e col coltello ne taglierai tanti piccoli pezzi, difformi fra loro, facendoli cadere in una casseruola con brodo chiaro, condito con brodo di sostanza; quando la zuppa sarà cotta la toglierai da quel brodo, facendo bene sgocciolare quei pezzettini, che situerai in zuppiera, versandoci il brodo bollente, e la servirai; questo brodo lo farai giusta il *cap. V.* §. 1.

Zuppa di gravioli incaciati con parmegiano e sugo.

Farai la pasta come per li tagliolini, vedi il *cap. IV.* §. 8. e giunta la pasta al punto prescritto distenderai la tela sulla tavola di marmo, quindi farai una composizione di ricotta, parmegiano grattugiato, polpa di vitella pesta, sale, e pepe, e torli d' ovi, e passerai per setaccio, e di questa con un cucchiarino da caffè ne prenderai, e la porrai in tante porzioni sulla metà della tela di pasta, la quale la vernicerai pria con battuto d' ovi, affinchè involtandoci l'altra metà per coprire tutte le porzioni della composizione, resti ben connessa, e con un taglia-pasta piccolo, taglierai il graviolo come fossero tanti panzerottini, li quali li farai bollire in brodo liscio, e quando si presenteranno sulla sommità del brodo, sarà il punto di loro giusta cottura; li toglierai, li sgocciolerai e li porrai in zuppiera, frammezzandoli con grattugiato parmegiano e sugo.

Ordura di petit-patè di sfoglio.

Farai la pasta di sfoglio, vedi il *cap. IV.* §. 2. formato

che avrai li *petit-patè* li farai cuocere al forno, e frattanto farai un raguncino d'interiori di pollo, funghi, piselli, tartufi ec. ci farai un pochino di colletta per legare il brodo; sfornerai ben cotti li sfoglietti, li riempirai con questo raguncino, ci porrai il piccolo pezzettino, per coverchio, e ti sarà di norma l'altro magistero giusta la pagina 46, accomoderai una salvietta nel piatto proprio, e su di essa adatterai a cuppola li *petit-patè*.

Fagiani alli tartufi.

Prendi due ottimi e grasci fagiani, li spennerai, li netterai, li sventrerai, e li laverai benissimo, quindi steccherai i loro petti di filetti di tartufo; farai un trito di animelle, li loro fegati, e tartufi; once quattro di prosciutto per cadauno, petrosemolo, e maggiorana, poco sale, del pepe, e della spezie, mescolerai tutto insieme, e ne riempirai il loro interno, e li cucirai, l'incoscerai, con le zampe ripiegate sopra le cosce medesime, ed il collo con tutto il becco sotto le ali; li porrai in una casseruola, con fettoline di lardo, e prosciutto al disotto, un mazzettino ben legato di petrosemolo, maggiorana, una piccola cimetta di rosmarino, basilico, e due foglie d'alloro, ci porrai un coppino di brodo chiaro, ed un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro buon vino bianco, ma secco; ci porrai un sottocoverchio di carta, e quindi quello proprio; porrai la casseruola sulla fornella, con foco sotto, e sopra, e farai cuocere dolcemente; frattanto prendi una dozzina di buoni tartufi, ma di quelli bigi oscuri, che sono li migliori, li scorzerai, e li taglierai a rotelline, o come tante stellette, o a forma di mandorle, e ciò, secondo si hanno le stampe, o così detti *taglia-paste* per formare questi lavoretti: porrai in una casseruola un mezzo pane di butiro, una fetta di prosciutto, ma magro, un cucchiajo d'oglio, ma il più perfetto, un trito di petrosemolo, un'alice salsa ben pesta; farai tutto soffriggere, dipoi ci porrai li tartufi con poco sale, e pepe, e li farai cuocere dolcemente per dieci minuti, quindi ci porrai un bicchiere di Sciampagna, ed un coppino di *culì*, e li farai terminar di cuocere a piccolo foco; quando questi saran cotti ne toglierai la fetta di prosciutto: vedrai se son cotti li fagiani, li toglierai dalla casseruola bene sgocciolati,

li porrai nel piatto proprio, versandoci sopra tutta la casseruola dei tartufi, e così saran serviti.

Storione alla Turca, di grascio.

Prendi una grossa fetta di storione, la steccherai di lardelli di lardo, come se fosse il fricandò, ma tutti al didentro, e questa è la diversità che passa, tra *steccare, e piccare* (1) quindi porrai nel fondo di una casseruola delle fettoline di lardo, e prosciutto, e sopra ci adatterai lo storione con del sale, del pepe, delle teste di garofani, delle stecchette di cannella, delle fette di cipolla, ed un mazzetto d'erbe ben legato: il suo brodo poi sarà, metà vino bianco, ma amabile, bollente, e metà latte, ci porrai un sotto coverchio di carta, e quindi quello di rame; farai cuocere la casseruola sopra della fornella con foco sotto, e sopra (ma che bolla leggermente) quando sarà cotto toglierai la casseruola dal foco, perchè il pesce si consolidi alquanto; lo porrai in un piatto di rame bene asciugato, ci farai una ingranita di pan-gratto, e quindi ci verserai del butiro liquefatto, lo porrai nel forno per fargli prendere colore, oppure sotto al fornello; fatto il *brulè* lo porrai nel piatto proprio con la

Salsa alla remolada.

Farai in fette una cipolla, e la porrai in una casseruola con due cucchiaj d'oglio; farai soffriggere, quando principia a colorirsi, ci porrai mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, e lo farai consumare; ristretto che sarà, bagnerai con *culì*, o altro brodo, ma buono, ci porrai uno spicchio d'aglio, se piace, una foglia d'alloro, poco petrosemolo, altrettanto di basilico, poca pimpinella, o cerfoglio, poche teste di garofani, poco sale, e spezie, una fetta di limone scorzato; farai tutto bollire per un quarto d'ora, e poi la passerai per setaccio, a questo estratto unirai la polpa di tre alici salse ben pulite, due once di capperini, un poco di

(1) *Steccare*, s'intende quando li lardelli di qualunque genere siano, s'introducano tutti, e questa operazione si fa con la punta del coltello, *piccare*, s'intende che una terza parte dei lardelli debbono rimanere al difuori, e questa operazione si fa col mezzo delle lardaruole.

petrosemolo, un poco di cerfoglio, due torli d'ovi duri, il tutto trito, un poco d'oglio, e succo di limone, la farai quasi bollire, e questa porrai nel piatto con sopra il pezzo dello storione.

Potrai servirlo ancora con una salsa semplicissima di estratto di pomidoro con butiro, una salsa di soli capperi, infine potrai adattarci una salsa secondo l'idea ti suggerirà più propria, e questa succederà a misura che ne apprenderai la teorica, o per dir meglio come più acquisterai le mie lezioni, o mio caro dilettante di Gastronomia, giacchè con questa classe sola mi son dato l'onore di parlare.

Entremets di rotelline all' Inglese con salsa.

Prendi libbre due, ed once nove di polpa di vitella, la sfiletterai, e la netterai di tutte le pellicole, nervi, e grascio, la pesterai finissimo con un' oncia di foglie di menta *verace*, ci pesterai once tre di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, passerai per setaccio, ci porrai del sale, del pepe, e poca polvere di cannella, e garofano, rammasserai tutto con torli d'ovi freschi. Farai un ripieno di frutti di mare con piccolissimi pezzettini di funghi, di tartufo, e di magro prosciutto, del sale, poca polvere d'aromi, due torli d'ovi duri passati per setaccio, poco butiro, e brodo di sostanza; porrai tutto in una casseruola, con del petrosemolo, e maggiorana trita, farai cuocere, e legare con poco fior di farina; terrai pronte delle formette di *latta* come tabacchiere da contadini, in esse porrai di quella preparata carne pesta, nel mezzo ci porrai del ripieno di frutti di mare ec, l'altra carne, e chiuderai ben stretta la formetta legandola con spago; farai cuocere queste formette al bagnomaria; dipoi raffreddate le sformerai, e le servirai con sotto la

Salsa piccante.

Porrai in una casseruola due cucchiaj d'oglio, once sedici di polpa di vitella in sottilissime fette, once otto di magro prosciutto finissimo triturato, un bicchiere di Sciampagna, e farai dolcemente bollire; qnando si sarà alquanto consumato, bagnerai con *culì*, e poco aceto bianco, ci porrai

uno spicchio d'aglio, quattro teste di garofani, una decina di coriandri, poco sale, e pepe, e farai seguitare a bollire dolcemente per un'ora; quando si sarà tutto disfatto, disgrasserai la salsa, la passerai per setaccio, ci unirai un pochino di fior di farina per legarla; accomoderai le formette dette disopra nel piatto proprio, e sopra ci verserai la salsa.

Galantina di vitella, e petti di polli alla spiga.

Prendi libbre tre di polpa di vitella, la sfiletterai, nettandola di tutte le pellicole, e nervi, e la ridurrai in filettini larghetti, prendi dodici petti di pollanche, ma la sola polpa de'medesimi, e questi ancora ridotti a filetti; porrai tutta questa carne in addobbo, ovvero nel marinato, cioè, con un trito di petrosemolo, magro prosciutto, capperini, del sale, del pepe, e poca polvere d'aromi, la terrai così per due ore, rimenandola spesso, dipoi distenderai sul pancone un panno-lino, ben stretto, e forte, in esso situerai intersecando li filetti di vitella, e di pollo netti della salsa del marinato; chiuderai il panno-lino ravvolgendolo ben stretto a forma di un plico di figura bislunga, lo cucirai, e poi lo legherai con spago ben forte; lo porrai in una casseruola rotonda con due bottiglie di Sciampagna, quattro portogalli, e quattro limoni fettati senza li nocciuoli, qualche cimetta di rosmarino, quattro foglie d'alloro, dieci teste di garofani, quattro stecchette di cannella, e dell'acqua che rende bastantemente galleggiante l'involto, e così lo farai cuocere: due ore possono essere sufficienti per la cottura, ma a scanzo d'equivoco lo rialzerai con una cucchiaja bucata, e con le dita tasterai; se cede l'è cotto; se presenta ancora della durezza lo farai più cuocere; quindi lo sgocciolerai da quel brodo, e lo porrai sotto di un regolare peso, onde sgoccioli perfettamente, ed imprenda una piana figura facendolo così raffreddare; frattanto farai bollire precedentemente un piede di vitella ridotto in pezzi, togliendone il midollo, lo schiumerai benissimo, e farai tutto scuocere; ne toglierai tutto l'ossame, e finalmente passerai per setaccio quel brodo, che diligentemente disgrasserai; quindi lo porrai in una casseruola ricavandone una caraffa, e mezzo di brodo, ci porrai mezza caraffa di ottimo aceto

bianco, e se questo potesse essere di aceto di Malaga oh quanto mi piacerebbe, ci porrai una libbra di zucchero, una quarta d'oncia di cannella ottima in stecche, le cortecce sottilissime ma destramente tagliate da un fresco portogallo, e limone, e due chiara d'ovi montate perchè quella schiuma sorbisse, e purificasse schiumandosi quel brodo che ne farai restringere la metà, e l'altra metà la passerai per setaccio più volte onde meglio si chiarifichi; lo porrai in un vase di creta, e quest' ultimo in acqua fresca, per raffreddarsi; divenuto tiepido, sciogllerai l' involto della galantina, se ci fosse qualche piccola difformità col coltellone ne la toglierai, lo porrai o in un piatto ovale, e fondo, o in una forma di latta simile, e ci verserai quel brodo, che lo farai così congelare, e divenuto a questa perfezione, staccherai il gelo con la punta del coltello, e rivolterai tutto diligentemente in una propria sperlunga con salvietta sotto e così presenterai questa galantina col gelo tremolante all' intorno, ovvero così detta alla *spiga*.

Zuppa d' ovi faldacchiere.

Farai questa zuppa giusta il prescritto nel *cap. VI. §. XI.* e circa la sua proporzione da servire per dodici coperti sciropperai un rotolo e mezzo di zucchero, e così ti regolerai per gli ovi; addensata che l'avrai, fetterai una libbra di pane di Spagna sottilmente, ne farai dei diversi suoli nel piatto proprio intersecandoci la crema di faldacchiere, e quindi la polverizzerai, anzi crivellerai tutto il piatto di ottima cannella.

Primo Servizio del Riposto.

Porrai in quattro piattini proporzionati salviettini sopra dei quali farai cadere col magistero della siringa un pane di butiro per cadauno con il lavorio di diverse stampe, come del pari in altri quattro piattini adatterai degli altri salvietti sopra dei quali farai figurare dei crostini bruscati; in altri quattro ancor così ci porrai dei salami sottilmente fettati, che accomoderai a liste, toccando appena una fetta sopra dell'altra; in altri quattro piattini guarniti di foglie di viti ben rotondate, ci porrai li fichi, in forma piramide con li ster-

pi superiormente; in altri quattro ci fetterai ancor sottilmente gli ovi di tonno, come pure farai per li piattini d' alici salse, e per quelli di tarantello, che fetterai con proprietà, ed altri quattro di filettini di peponi in aceto, che tutti condirai con oglio, accomoderai in altri quattro piattini, le radici, ovvero rafanelli, che sieno ben puliti adattandoli ne' piattini con le cimette nel mezzo, figurando un grazioso verde garofaletto.

Per le bottiglie de' vini Esteri ne parlerò dopo terminata tutta la descrizione pel Pranzo, allorquando farò conoscere il modo del suo apparecchio.

Secondo servizio di Cucina.

Luccio all' Inglese.

Farai cuocere un *Luccio* sventrato, e lavato, senza levargli le squame, con metà vino bianco, e metà acqua, un pane di butiro, fette di cipolla, di carota, uno spicchio d' aglio, quattro garofani, timo, alloro, basilico, sale, e pepe. Quando sarà cotto diligentemente, lo netterai bene dalle squame, lo porrai nel piatto proprio, servendolo con sopra la salsa come segue,

Porrai in una casseruola once otto di butiro maneggiato nella farina, un poco d' acqua, sale, noce moscata, pepe, una punta d' aglio, un pizzico di capperini fini interi, due alici salse peste, e passate pel setaccio, petrosemolo trito imbianchito; la farai stringere sopra il foco, ci porrai un filetto d' aceto, e così la verserai sopra il *Luccio*.

Perniciotti alla Savojarda.

Prendi sei perniciotti, li fiamberai per toglierci tutte le piume, li pulirai, li sventrerai, li laverai, e l' incoscerai con le zampe dentro il corpo, li larderai per traverso di filetti di lardo, e prosciutto, conditi con erbe, pepe, noce moscata, e succo di limone, li porrai in una casseruola con un poco d' oglio, ramette di petrosemolo, filetti di cipolletta, due scalogne, uno spicchio d' aglio, sale, pepe sano, un pezzo di prosciutto, mezzo limone in fette senza corteccia; ci porrai sopra un foglio di carta, farai cuocere lenta-

mente con cenere calda sotto, e sopra, allorquando saranno cotti, li toglierai, l'asciugherai, li porrai nel piatto proprio, che si dovranno servire, e li terrai al caldo. Porrai nella casseruola della loro cottura mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, e consumato per metà, ed altrettanto di *culì*, disgrasserai bene, facendo bollire e consumare al punto di una salsa, la passerai per setaccio, ci porrai poscia nell'estratto poco succo di limone, e la verserai sopra li perniciotti.

Gattò di pomi di terra alla Tedesca.

Farai cuocere sotto la cenere libbre tre di pomi di terra, li netterai, e li schiaccerai sotto il coltellone ben fini; batterai per circa un'ora nove once di butiro fresco in una terrina alquanto tiepida, unendoci nove ovi, cioè, sei senza le chiara, e tre intere, ma uno per volta, mescolerai questa composizione con li pomi di terra poco per volta; ci unirai ancora once quattro di parmegiano grattugiato, ci porrai del sale, del pepe, e poca noce moscata, e mescolerai tutto insieme benissimo; vernicerai di butiro una proporzionata casseruola, e la ingranirai di pan-gratto, ci verserai la composizione, e la farai cuocere ad un forno temperato circa un'ora; ne conoscerai la cottura allorchè immergendo la lama del coltello nel gattò verrà fuori pulita; lo farai rassettare un momentino, e lo rivolterai diligentemente nel piatto proprio, con salvietta sotto.

Lattughe farsite alla marescialla.

Prendi le lattughe *pomate*, cioè, le così dette *mortarelle*, le netterai di tutto il cattivo fogliame, e le laverai più volte perchè vada via tutta la parte arenosa; dipoi le lesserai appena, e le passerai nell'acqua fresca, le sgocciolerai, e con le mani leggermente le premerai, e le adatterai sul pancone, frattanto farai una farsa, di polpa di vitella pesta, e passata per setaccio, ci unirai del battuto d'ovi, parmegiano, caciocavallo, provola, o altro formaggio che meglio potrai avere in quel sito ove ti trovi, con del sale, e del pepe; con questa farsa riempirai le lattughe foglia per foglia, cioè, verniciando ciascuna foglia, quindi diligente-

mente riunirai le foglie, e cercherai ricomporre la lattuga: le ligherai con filo perchè non si aprissero, le porrai ben disposte in una casseruola, ci porrai del brodo chiaro, e di sostanza, e le farai terminar di cuocere lentamente; dopo cotte le sgocciolerai da quel brodo, le porrai nel piatto proprio, e ci porrai del brodo di sostanza; oppure salsa di pomidoro.

Oca in addobbo.

Ucciderai un'oca, che stia bene in carne, la spennerai, la fiamberai, la sventrerai, e la laverai benissimo, ponendo le zampe dentro il corpo, ci taglierai la *carnosità* sopra il *coderizzo* facendola rinvenire sopra di una fornella ardente; la larderai poscia per traverso con grossi lardelli di lardo conditi con sale, spezie, ed erbe odorifere in polvere; la porrai in una casseruola rotonda proporzionata alla sua grandezza, con sotto qualche fetta di lardo, di cipolla, di carota, e qualche fetta di polpa di vitella; ci porrai due caraffe di buono brodo chiaro, una caraffa di vino bianco bollente consumato un terzo, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe, quattro teste di garofani, due granelli di pepe lungo; chiuderai il coperchio della casseruola con carta incollata, la farai cuocere con foco temperato, un'ora e mezzo, o due se è giovane, e quattro o cinque se è vecchia. Quando sarà cotta la farai quasi raffreddare nella sua *bresa*, che chiarificherai poscia, dandogli un bel colore con un poco di sugo e farai gelare sopra della neve, per servirla tremolante sopra l'oca.

Tartufi al vino di Sciampagna.

Netterai libbre due di tartufi, o più, li farai in fette, li porrai in una casseruola, con once sei di butiro, un cucchiajo d'oglio, del petrosemolo, cipolletta, scalogna, ed una punta d'aglio (per chi piace) il tutto trito; porrai la casseruola al foco, e farai soffriggere, spruzzandoci un *pizzico* di fior di farina, ci porrai del sale, e del pepe, bagnando con un bicchiere di vino di Sciampagna, ed un poco di *culì*; farai bollire dolcemente, e consumare la salsa al suo punto, la disgrasserai, ci porrai un poco di succo di limone, li por-

rai nel piatto proprio con guarnizione di crostini, fritti nel butiro.

Arrosto di fagiano.

Se potrà riuscirti acquistare due fagiani vivi sarà migliore perchè l' ucciderai, e così la carne diverrà bianchissima, come la polleria domestica, li spennerai benissimo, li sventrerai, li laverai, e l' asciugherai; porrai nelle viscere un pezzo di verrigine, l' involterai in carta verniciata di butiro, l' infilzerai allo spiedo, e li farai arrosto cotti a vapore, come più volte ho detto per gli arrosti; cotti che saranno li sfilzerai, li svolgerai dalla carta, e li porrai nel piatto proprio.

Gattò alla Cinese.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §. 1. e ne impasterai, per darti la proporzione, di fior di farina un rotolo, e mezzo, ne farai non meno di sette tondi ciascuno con la sua gradazione, il primo che sia quanto il tondo del piatto proprio in dove dovrà figurare il gattò, e tutti gli altri in piccolo, terminando, con l' ultimo che sia la forma di un *bocconotto* o *pasticcetto*.

Tutti questi tondi di pasta frolla li farai cuocere al forno separatamente nei ruoti, ed in certo modo biscottati, e li farai raffreddare: accomoderai una salvietta nel piatto proprio, e sopra adatterai il primo tondo e così praticherai gradatamente; sopra di ciascun tondo di pasta frolla porrai un suolo di fettoline di pane di Spagna coverto di crema, una diversa dall' altra, e così terminerai, badando moltissimo che tutto vadi con precisione, altrimenti si rovescerà, e ti assicuro che sarà di una graziosa figura.

Del Secondo Servizio del Riposto.

Porrai delle olive bianche nelle spolette con acqua, ed un cucchiajo. Fetterai dei cetrioli, e milinsane in aceto, riponendoli nei piattini proprj conditi con oglio. Farai quattro altri piattini di ostriche di Taranto con la loro salsa.

Farai altri quattro piattini con diverse pastine di pasta frolla, e di sfoglietti.

Farai altri quattro con capperini, e capperoni conditi con oglio.

Desserts.

Accomoderai li frutti nei diversi piatti proprj, o fruttiere, e questi quanti più ve ne fossero. Accomoderai in due piatti proprj con salvietta sotto due pezzi di formaggio una per sorta il più pregiato.

Per li dolci onde non ripetere inutilmente circa il magistero; per li biscottini di pistacchio, e per quelli alla Provenzale vedilo nel giorno 4 marzo; per la pasta reale, e mostaccioletti vedi il giorno 5 marzo.

Per le due forme di gelato, per quello di cioccolatto vedi quello eseguito nel giorno 20 marzo, e per quello di fragole ti regolerai con la norma generale detta nel primo marzo pel gelato di portogallo.

Pel caffè vedi il *cap. IX*.

Apparecchio.

In tutte le case Magnatizie trovasi nella Cucina lo Sceffo in principale, che è il loco, il sotto capo, l'ajutante, e gli ultimi subalterni; similmente nel Riposto, il di lui Capo appellasi il *Credenziere* al quale è affidato oltre la manovra del Riposto ancor la Pianta della Tavola, e sua Guarnizione; quindi il Maestro di Casa con il Cameriere, o più, il primo ha il dovere di scalcare, laddove in Tavola non vi fosse qualche Commensale, che lo sapesse, e volesse praticarlo, gli altri hanno il dovere di servire la Tavola.

Queste sono le Classi, che v' ha di bisogno per eseguire un Pranzo sia Ordinario, che Estraordinario; ma avendo scritta questa mia operetta, sin dalla prima edizione il mio scopo non è stato altro se non se quello, di dare una istruzione alli miei cari amici dilettanti di Gastronomia, che pensassero come me a volersi divertire personalmente, sia per la Cucina, pel Riposto, e sue esecuzioni non esclusa la parte più essenziale dell' acquisto de' generi, tanto, per ciò che risguarda economia, come per la bontà de' medesimi,

come finalmente per quel grazioso amor proprio, che tutti li commensali conoscessero, esser quel *Pranzo*, quella *Cena*, quell' *Ambigù* dell' Amico dilettante.

Terminato adunque l'esecuzione della *Cucina*, e del *Riposto* ti occuperai per l' *Apparecchio* della Tavola, e perchè questo ti riesca, con un certo *Disegno* ecco perchè mi son reso alquanto prolisso.

Situerai il mensale sulla Tavola, che sia proporzionata al numero de'*Coperti*, e che questo cada con le sue punte uguali: a due palmi di distanza dall'uno all'altro coperto all'orlo della Tavola piazzerai li tovaglioli con li tondi da salvietta, con la pagnotta con la posata alla destra, ed il tovagliolo che sia graziosamente piegato; tra l' intervallo de' *Coperti* piazzerai due bottiglie, una per l' acqua gelata, e l'altra pel vino di pasto: innanzi al tondo per linea retta piazzerai tutti li bicchieri per acqua, vino di pasto, e per li vini Esteri, che la *Minuta* detterà, e questi dall' una parte, e dall' altra; innanzi a questi farai un cordone de' piattini, stabiliti secondo il *Servizio* della *Minuta*. Alle due teste della *Tavola* disporrai due tovaglioli ben ripiegati, ed infine spiegati, sopra de' quali si piazzeranno le due zuppiere. Nel preciso mezzo della *Tavola* situerai un altro tovagliolo, sopra del quale piazzerai un bel vase con grazioso buchè di fiori freschi, e siano ancor finti, e pel rimanente del vuoto della *Tavola* ci piazzerai gli altri piatti, facendo figurare ancora delle coppie di saliere, pel sale, e pel pepe.

Dello stesso modo sarà l' apparecchio pel Secondo Servizio, togliendo tutto dalla *Tavola* e con le scopette espressamente a forma di falce, li Camerieri netteranno innanzi a ciascun Commensale dalla parte sinistra, lasciando il solo vase con li fiori; fatta questa prima operazione, si piazzerà pel Secondo Servizio tal quale come pel Primo, cambiandosi ancora li tovaglioli, che si presenteranno alli Commensali nei tondi proprj, con dentro il pane. Terminato il Secondo Servizio; verrà pulita la Tavola, nel modo medesimo di prima presentando dei Tondi proprj pel Desserts con le analoghe posatine *(se vi sono)* Tovaglioli proprj, e piccoli pagnottini di pane espressamente fatti con torli d' ovi, e lievito di birra; diversamente, che siano de' consueti. Alle due teste della Tavola ov'erano le zuppiere in due piatti

proprj con salvietta sotto si piazzeranno le due qualità dei formaggi Esteri; alli quattro angoli della Tavola si pianteranno li piatti *montati* con li dolci, e tutti li piattini dei frutti in due cordoni. Innanzi alli coperti, in ambo le linee si piazzeranno li bicchieri corrispondenti per li vini Esteri, meno quello pel vino di pasto, non dovendo figurar più la bottiglia con il vino di pasto.

Quì cade a proposito parlare del come debbano essere serviti li vini Esteri: dopo servite le zuppe, si servirà il butiro, e crostini, quindi li fichi, con li salami, e dopo di questi la prima sorte del vino Estero, dipoi l'ordura, e dopo questa altri due piattini, e dopo di questi l'altra sorte del vino Estero. Insomma, questo deve essere il metodo come servire li vini Esteri, e ciò per quanti *Servizj* di *Cucina* vi fossero, che dopo di ciascun piatto succedono li piattini, e dopo di questi il vino Estero.

Terminato il Desserts, si toglieranno li tondi alli commensali, e si presenteranno quelli, o d'argento, o di cristallo, o più piccoli da servire il gelato, se vi sono del *Servizio Proprio* o finalmente si continueranno quelli stessi che han servito il *Desserts*. Se si son presentate le posatine proprie pel *Desserts*, queste si lasceranno; in caso diverso, che siasi servito il Desserts con le posate del Pranzo, queste si toglieranno, presentandosi li cucchiarini proprj pel gelato. Fatta questa operazione si toglieranno li due piatti con dei formaggi, ed in quel punto si piazzeranno gli altri due con tovaglioli al disotto, e sopra le forme del gelato, che sarà diviso in giuste porzioni, nei piattini, e questi per la mano sollecitamente si passeranno.

Terminato il gelato, si toglieranno quelli piattini, e si presenteranno quelli precedenti con dentro la tazza da servire il caffè, ed il bicchiere per rosolio; allora si faranno servire li dolci, facendo girare li stessi piatti montati, ed ecco la necessità di presentare a ciascun commensale la tazza nel tondo, perchè se non ci fossero de' dolci, le tazze si appresterebbero nelle *guantiere*, o *sottocoppe*: dopo girati li dolci, passeranno le zuccariere per servire il zuccaro in pane con le mollette, quindi il caffè, ed immediatamente un altro serviente servirà il rosolio, essendo piacere particolare di taluni gustare pria il liquore con li dolci, e poi bere il caffè, con acqua gelata appresso, alcun'altri diver-

samente, percui contemporaneamente si servirà, ed il Caffè, ed il rosolio.

Questo a sciocco mio credere sembrami il modo generale di servire un *Pranzo* di *Parata* alla Francese; ma oh quanto mi crederei fortunato se la sorte mi dasse l' occasione di trovarmi nella bella Parigi, per rinforzare le corte mie idee, ed acquistarne delle molte sul proposito, oggetto particolarissimo di mio divertimento, onde distogliermi dalle spesse astrazioni a cui sovente son suggetto.

11 Luglio - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di mille fanti. Lesso di vaccina con guarnizione di mazzettini di cicorie. Arrosto di capretto. Torta di sciroppato.

Riposto e Desserts.

Sei piattini di butiro, crostini, fellate, tarantello, capperoni, e rafanelli.

Sei piattini di frutti, e verdure. Caffè.

Pratica.

Zuppa di mille fanti.

Farai il brodo chiaro con libbre otto di *vacante* di vaccina, giusta il *cap. V.* §. 1. frattanto grattugerai un pagnottone di un rotolo, e similmente once otto di parmegiano, impasterai insieme con battuto d'ovi, con poco sale, e formerai una pasta *soda*; grattugerai questa pasta leggermente (dirò così) facendo quasi piovere il risultato sopra di un mensale preparato sul pancone, perchè si asciughi; un quarto d'ora pria di doversi servire la zuppa, farai bollire il brodo chiaro unendoci un altro poco di brodo di sostanza alquanto colorito, ed in esso farai cuocere la grattugiata pasta per un quarto d'ora, badando, che la zuppa non sia molto densa, e così la servirai in zuppiera.

Lesso di vaccina.

Prendi delle cicorie ben pulite, le lesserai per metà di cottura in acqua bollente, ne formerai diversi mazzettini, che legherai con una foglia medesima, e li farai terminar di cuocere o con brodo di sostanza, o con brodo di butiro, e questi li porrai per guarnizione al lesso.

Arrosto di capretto.

Prendi li due quarti di dietro di un buon capretto che sieno del peso di libbre otto, o poco più, li dividerai in due, e li farai arrosto facendoli cuocere a vapore come ho detto più volte per gli arrosti, bagnando con acqua bollente, butiro, e sale, e cotti di biondo colore li servirai nel piatto proprio con insalata cruda trita.

Torta di sciroppato.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina giusta il *cap. IV.* §. 1. la disporrai nella tortiera propria, ci porrai libbre due e mezzo di sciroppato, e la farai cuocere, o al forno, o sotto al fornello, e raffreddata la scivolerai nel piatto proprio, polverizzandola con zucchero.
Circa l'apparecchio del Riposto, e Desserts farai come gli altri precedenti. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

2 Agosto - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Vermicelli incaciati, con sugo. Fritto d'alici. Entrata di polli. Torta di cioccolatto.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due piattini di fellate, uno di butiro, uno di crostini, uno di peparoli, uno d'olive, uno di capperoni, uno di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, pere, albicocche, prugne, due di verdure, Caffè.

PRATICA.

Vermicelli incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e brodo rosso.

Fritto d' alici.

Pulirai benissimo libbre sei di mezzane alici, che sieno fresche, ne toglierai le teste, le laverai più volte e le farai sgocciolare, le farinerai con fior di farina, le friggerai con strutto, e l'accomoderai a cuppola nel piatto proprio asperse di foglie di petrosemolo ben fritto.

Entrata di polli.

Prendi quattro buone pollanche, le spennerai benissimo, le pulirai, le laverai più volte, e le incoscerai, le porrai in una casseruola con once sei di lardo pesto, una cipolla trita, delle fettoline di prosciutto, del sale, ed aromi pesti, farai soffriggere sulla fornella rivoltandole sempre perchè prendessero ugual colore, e le bagnerai a poco la volta con acqua bollente; frattanto farai liquefare once due di buona conserva di pomidoro con acqua bollente, ed arrossite benissimo le pollanche ci porrai la liquefatta conserva, ci farai dare dei gradi di cottura, e quindi ci porrai dell'acqua per farle cuocere; dopo cotte passerai per setaccio il brodo, te ne servirai per condire li vermicelli, e poco ne rimarrai per servire nel piatto proprio l' entrata, potendoci ancor fare una guarnizione di piccoli pomi di terra, pria lessati, e spellati, e poi fritti al butiro.

Torta di cioccolatto.

Pesterai ben fine una libbra e mezzo di mandorle dolci, pria spellate con acqua bollente, e perchè non diano oglio

ci porrai a poco la volta un tantino d'acqua di cannella. Sciropperai una libbra e mezzo di zucchero, con un quartino d'acqua, e dati poco bolli ci porrai le peste mandorle, con la decozione strettissima di una libbra di ottimo cioccolatto, e farai cuocere con foco moderato; quando sarà cotta la composizione, toglierai la casseruola dalla fornella, e rivolterai sempre, mescolandoci una libbra di cioccolatto ben fino triturato, anzi per meglio farmi intendere grattugiato col coltello; ci porrai once sei di cocozzata tagliata in dadi, e farai una dose; quindi impasterai una libbra e mezzo di fior di farina con poca sugna, poc'acqua, e battuto d'ovi, fatigherai benissimo questa pasta, e con questa ne formerai la cassa in un ruoto con bordo pria verniciato di sugna; ci porrai la composizione ben levigata la superficie, e la farai cuocere, o al forno, o sotto al fornello; frattanto farai un naspro con once sedici di zucchero fino, che sciropperai con un quartino d'acqua, e lo porterai all'ottavo punto di cottura da me chiamato il piccolo, e grande *boulet* giusta il *cap. VII.* quindi lo batterai ben bene con mescola di legno perchè così s'imbianchisce, e ci porrai una quarta d'oncia di ottima cannella pesta, per darci il gusto e colore: cotta la *torta* ed alquanto raffreddata la toglierai dal ruoto, e la porrai nel piatto proprio, verniciandola con questo naspro, e così la lascerai, che da se medesimo si asciugherà, e quindi la servirai. Ecco appagate le brame di un mio amico dilettante Gastronomo, ma ottimo e degno professor di chimica, sperando, che resti compiaciuto.

Pel Riposto e Desserts farai come il precedente. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

3 Agosto - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Tedesca. Pernici alla Turca. Fritto di palaje. Biscotti di gelsomini.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto, due piattini di butiro, e crostini,

due di fellate, due mischi di peparoli, olive, e capperi, e due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, piccole pere moscarelle, mela, e portogalli, due di finocchi, e selleri, caffè.

PRATICA.

Zuppa alla Tedesca.

Prendi un rotolo e quarto di semmola fina, due terzi di rotolo di ottimo e fresco butiro, un terzo ovvero once dodici di parmegiano grattugiato, poco sale, e pepe, e 18 rossi d'ovi, ma freschi: batterai le chiara d'ovi alla fiocca, asciugando bene tutto il loro liquido a forza di polso, battendo sempre onde alzi la schiuma; mescolerai il tutto, e l'impasterai benissimo; quindi adatterai la pasta sopra uno o più coverchi di casseruola; terrai pronto il brodo già detto al suo *cap. V.* e quando bolle, col coltellone farai cadere in tanti difformi pezzettini quella pasta, che farai bollire per mezz'ora, e cotta che sarà, la porrai in zuppiera con altro brodo bollente, che conserverai, perchè così verrà più propria servita la zuppa.

Pernici alla Turca.

Prendi quattro buone pernici, le pulirai, ne toglierai gl'interiori, e ne prenderai i soli fegati, li taglierai in pezzetti con petrosemolo, cipollette, prosciutto, sale, pepe, spezie, ed once quattro di lardo pesto; porrai in casseruola, e farai soffriggere; porrai quindi questa farsa nel corpo delle pernici, e le cucirai, accomodando le loro zampe su lo stomaco; le porrai in una casseruola, e le farai cuocere con butiro, sempre soffriggendo: quando saran cotte, potrai servirle, o con *purè* di piselli, o con salsa di funghi, o con qualche altra di tuo piacere, e questo avverrà quando avrai maggiormente acquistate le teorie.

Fritto di palaje.

Pulirai libbre otto di fresche palaje, le farinerai con fior

di farina, e le friggerai, e poscia l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Biscottini di gelsomini.

Prendi un cucchiajo di marmellata di gelsomini, lo porrai in una casseruola con otto rossi d'ovi, (conservando le chiara), ed una libbra di zucchero ben polverizzato, batterai tutto perchè s'incorpori; dipoi batterai separatamente alla fiocca le otto chiara d'ovi, con altre due, e giunto a perfezione la schiuma, la mescolerai con l'altra dose, e quando sarà tutto bene unito ci porrai once otto di fior di farina ripassato per setaccio; farai però, che vi cada a poco, a poco, e con la mescola rivolterai. Prendi de' fogli di carta verniciati di butiro, e sopra di essi porrai la pasta come tanti biscotti, e sopra di ciascuno ci spolverizzerai del zucchero, e così li farai cuocere a lento forno; li staccherai dalla carta, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

La pratica del Riposto, e Desserts, farai come le altre. Per la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX*.

4 Agosto - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Timpano di vermicelli di magro nudo. Frittelle di cecinelli. Arrosto di triglie. Crema ghiacciata.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due piattini di butiro, e crostini, due d'alici salse, e tarantello, due d'olive, e capperi, due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, uno di ciriege, uno di perelle, uno di mela, uno di portogalli, due di selleri. Caffè.

Timpano di vermicelli.

Lesserai non molto, rotoli due di vermicelli, li sgocciolerai benissimo, e li rivolterai in una casseruola con once nove di oglio ottimo suffritto con once quattro d' alici salate, pulite, e spinate, li rivolterai spesso fuori della fornella, e li farai asciugare; frattanto farai un raguncino di mezze alici fresche, con funghi, piselli, olive, capperi, pignoli, e passerini; vernicerai una proporzionata casseruola di sugna, la ingranirai di pan-gratto, e quindi ci porrai li vermicelli suol per suolo frammezzandoli con il preparato raguncino, e terminato con li vermicelli, ci porrai sopra dell'altro pan-gratto, e lo farai cuocere, anzi stagionare a lento foco, e lo servirai rivoltandolo nel piatto proprio.

Frittelle di cecinelli.

Farai la pastarella di fior di farina un poco consistente, ci porrai mezzo rotolo di cecinelli di quelli *veraci* i quali sono biondi, ci porrai poco sale, e con cucchiajo ne farai delle diverse frittelle, che friggerai alla padella, le farai ben sgocciolare, e le servirai nel piatto proprio con salvietta al disotto.

Arrosto di triglie.

Netterai rotoli tre non più piccole di sette in otto a rotolo, perchè diversamente son buone per frittura, le sgargerai, e le laverai, le farai sgocciolare in un setaccio e poi le bagnerai con oglio, e sale, e le farai arrosto con la graticola infuocata, servendole nel piatto proprio con insalatina trita.

Crema ghiacciata.

Porrai in una casseruola un'oncia di fior di farina, delle cortecce di cedro verde triturato fino, di fiori di cedro inzuccherati, e pesti, once dodici di zucchero finissimo; scio-

glierai tutto con otto torli d'ovi, conservando le chiara, ci mescolerai una caraffa di fior di latte, ed un quartino di latte; farai cuocere questa crema per mezz'ora finchè divenga spessa, girandola sempre come le creme: batterai alla fiocca le chiara d'ovi, e quando la schiuma si sarà bene elevata, la mescolerai nella crema; la quale dovrà esser tiepida non già bollente, e medesimato tutto bene, la verserai nel piatto proprio, polverizzandola da per tutto con zucchero: dipoi la farai terminar di cuocere o al forno, o meglio sotto al fornello, tenendo il piatto sopra di una fornella rovente con sola cenere calda; e quando si sarà bene elevata, e ghiacciata la servirai.

Per l'apparecchio del Riposto, Desserts, e magistero del caffè, sarà come li precedenti.

5 Agosto - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa al purè di piselli. Lesso di merluzzo, con salsa d'oglio e limone. Carciofi all'oglio con crostini. Crema di pistacchio.

Riposto e Desserts.

Sei piattini, di butiro, crostini, tarantello, alici salate, capperi, e rafanelli.

Un piattino di ciriege, uno di pere, uno di mele, uno di portogalli, e due di verdure. Caffè.

Pratica.

Zuppa al purè di piselli.

Prendi un rotolo di grossi piselli verdi scorzati, un poco di petrosemolo, sei cipollette, e farai tutto scuocere in buon brodo di pesce per un'ora e mezzo; quindi pesterai tutto (se non è ancora disfatto) e passerai per setaccio, raccoglierai questo estratto, e lo porrai in una casseruola con

once quattro di butiro, e sulla fornella farai addensire, un altro poco ma senza bollire; dipoi porrai questa *purè* in una casseruola proporzionata con quel quantitativo di buon brodo di pesce, vedi il *cap. V.* §. 2. che necessita per la zuppa; farai dei dadini di pane fritto, li porrai in zuppiera, e ci verserai quel brodo bollente.

Lesso di merluzzo.

Pulirai benissimo uno, o due freschi merluzzi del peso di libbre otto, li ravvolgerai in panno-lino, e li farai cuocere in brodo quasi *aromatico* come più volte ho detto, e cotti li scioglierai, li porrai nel piatto proprio, servendo questo lesso con oglio, e succo di limone nelle salsiere.

Carciofi all' oglio con crostini.

Prendi una qnantità di carciofi, li netterai delle loro cattive foglie, scorzerai il torzuto, gli troncherai la punta, li dividerai in quartini, e gli toglierai diligentemente la barba; li porrai in acqua fresca con sale, e succo di limone, quindi li lesserai, e poi li rivolterai in una casseruola con oglio soffritto, del sale, del pepe, e del petrosemolo trito; li servirai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Crema di pistacchio.

Farai la crema con una libbra e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 2.
Pel Riposto, e Desserts farai come il precedente.
Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

6 Agosto-Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Maccheroni incaciati con parmegiano, e sugo. Fritto di calamaretti. Arrosto di filetto. Crema alla Rena.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto, due piattini di fellate, uno di butiro, uno di crostini, due di peparoli, e capperini, due di rafanelli. Acqua gelata.

Quattro piattini di frutti, ciriege, perelle, albicocche, e portogalli; due di verdure, selleri, e finocchi. Caffè.

PRATICA.

Maccheroni incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Fritto di calamaretti.

Prendi libbre sei di piccoli calamaretti, che sieno freschi, li laverai, li toglierai gli occhi, e li rilaverai, li farai sgocciolare in un setaccio, li farinerai, e li friggerai con sugna, li farai prosciugare sopra di carta floscia, e l'accomoderai nel piatto proprio con tovagliolo al disotto.

Arrosto di filetto.

Prendi libbre otto del filetto di dentro, ne toglierai tutto l'ossame, tutto il grascio, e tutto il difforme, lo ravvolgerai in carta butirata, lo legherai con spago, l'infilzerai allo spiedo, e lo farai cuocere a vapore, cioè, accomoderai molti carboni sul *letto proprio* che in cucina chiamasi *pagliaccio*, quindi li dividerai in due ali, adatterai lo spiede con sotto la leccarda e girando spesso porterai la sua cottura alla massima precisione; quindi lo sfilzerai, lo sciogliérai, e lo porrai nel piatto proprio con insalata trita al disotto.

Crema alla Rena.

Porrai in una casseruola una caraffa di latte, e mezza di

fior di latte, ci porrai una stecchetta di cannella, ed un pochino d' acqua di fior d' arancio, ed once sedici di zucchero, la porrai sulla fornella, e farai bollire, facendone consumare una terza parte; quando sarà quasi fredda, ci porrai once tre di mandorle dolci, scorzate, e ben fine peste; passerai tutto in una salvietta con espressione, dipoi ci unirai cinque chiara d' ovi montate in fiocca, la rivolterai, e la farai cuocere: questa cottura potrai farla in due modi, o di versare la composizione nel piatto proprio, e farlo cuocere al bagno-maria, cioè, porrai il piatto sopra di una casseruola grande con acqua bollente, e sopra ci adatterai un fornello con foco moderato, e così si cuocerà dolcemente, ed appena cotta la servirai subito; oppure porrai la composizione nelle chicchere fatte espressamente, le farai cuocere ancor così, e le servirai subito.

Circa l' apparecchio del Riposto, e Desserts, farai come li precedenti. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

7 Agosto - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Tagliolini in brodo. Lesso di pollanche con salsa di pomidoro. Fagioletti verdi al butiro. Crema di rose.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto, un piattino di butiro, uno di crostini bruscati, di fellate, di fichi, d'olive, di rafanelli, due di peparoli, e capperini.

Acqua gelata, otto piattini di frutti diversi. Caffè.

Pratica.

Zuppa di tagliolini.

Farai questa pasta giusta il *cap. IV.* §. 8. e per la proporzione impasterai libbre due di fior di farina; taglierai li tagliolini di quella larghezza, che più ti piacerà, e li scio-

glierai con poco fior di farina; farai il brodo con le pollanche giusta il *cap. V.* §. 1. da servire per il lesso, e tutto il suo dippiù, ed in quel brodo ben chiarito, ci farai cuocere li tagliolini, quando bolle, e non facendoli divenir scotti, li servirai in zuppiera.

Lesso di pollanche con salsa di pomidoro.

Lesserai quattro buone pollanche, cotte al proprio punto, le porrai nel piatto bene sgocciolate, coverte con salsa di pomidoro.

Fagioletti verdi al butiro.

Prendi libbre tre di piccolissimi fagioletti verdi, ne toglierai gli estremi, li lesserai con sale, e li sgocciolerai; li porrai in una casseruola, con once otto di magro prosciutto triturato finissimo, con del sale, e poco pepe, ed once sei di butiro, farai dolcemente bollire, ed incorporare, ci porrai poco succo di limone, li porrai subito nel piatto proprio, con guarnizione di crostini fritti.

Crema di rose.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 6. la porterai alla sua giusta densità, e la porrai nel piatto proprio polverizzandola di ottima cannella.

L' apparecchio del Riposto, e Desserts farai come gli altri precedenti.

Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

8 Agosto - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Maccheroni incaciati al sugo. Vacante di vaccina con piselli, e cipollette. Cocozzoli alla parmegiana. Biscotti di pasta frolla.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Due piattini di fellate, uño di butiro, uno con crostini, due di milinsane, e cetrioli, due di rafanelli.

Quattro piattini di frutti, ciriege, perelle, albicocche, e portogalli, due di verdure, Caffè.

PRATICA.

Maccheroni incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Vacante di vaccina in umido.

Porrai in una casseruola once sei di lardo pesto, una cipolla trita, un pezzo di vaccina detto il *vacante* del peso di rotoli tre, ci porrai del sale, del pepe, e della spezie; porrai sulla fornella, e farai soffriggere, rivoltando spesso con la mescola, facendo arrossire la carne bagnando con acqua bollente, e quando la cipolla si sarà tutta consumata, ci porrai once due di ottima conserva di pomidoro liquefatta con acqua bollente, e ce la porrai a poco la volta, quindi ci porrai dell'altra acqua bollente che covra la carne e la farai cuocere; quindi passerai per setaccio il brodo, badando che sia perfetto dovendoci condire li maccheroni; e li cocozzoli alla parmegiana; lesserai due libbre di teneri scorzati piselli, con due dozzine di cipollette, che porrai di guarnizione, e così servirai questa entrata.

Cocozzoli alla parmegiana.

Fetterai un competente quantitativo di cocozzoli, li porrai in sale, e dopo macerati l'asciugherai con panno-lino, li farinerai con fior di farina, e li friggerai, dipoi li frammezzerai nel piatto proprio con parmegiano grattugiato, sugo e basilico trito; porrai il piatto sopra della cenere calda,

disopra il fornello con moderato foco, ed appena fatta la crosta li servirai.

Biscotti di pasta frolla.

Impasterai libbre due di fior di farina giusta il suo *cap. IV.* §. 1. ne farai tanti biscotti, li glasserai di zucchero con raspatura di limone, li farai cuocere al forno, o sotto al fornello, e li servirai nel piatto proprio con salvietta sotto.

La pratica del Riposto, e Desserts, sarà come le precedenti. Per le bevanda del caffè Idem.

9 Agosto - Mercoledì.

Minuta del Pranzo Riposto, e Desserts.

Cucina.

Timpano di vermicelli cotti crudi con pomidoro. Zinna di vacca all'Italiana. Piselli alla Provenzale. Crema di menta.

Riposto e Desserts.

Pane, vino di pasto. Un piattino di butiro, un altro con crostini, due piattini con fellate, altri due mischi, con peparoli, olive, e capperi, e due di rafanelli.

Quattro piatti di frutti, ciriege, albicocche, perelle, e portogalli, due di verdure. Caffè.

Pratica.

Timpano di vermicelli cotti crudi, con li pomidoro.

Pel solito numero di 12 coperti prendi libbre quattro di vermicelli, e rotoli quattro di pomidoro, ma di quelle tonde perfette, e non grandi, le dividerai per metà, e ne farai due suoli nel fondo di una proporzionata casseruola, situandole, il primo che l' umido tocchi il fondo della casseruola, e l' altro sopra di quello, con l' umido dalla parte di sopra, e tutte ben strette; ci porrai del sale, e del pepe; disopra ci porrai dei vermicelli, che spezzerai per la lunghezza della

casseruola, sopra de' vermicelli porrai le altre mezze pomidoro, e sempre che la pelle tocchi li vermicelli, e così farai finchè hai vermicelli, l'ultimo suolo poi di pomidoro le porrai, che l'umido tocchi li vermicelli; farai liquefare, e bollire once 12 di sugna, e ce la porrai dispersa, framezzandoci sempre del sale, e del pepe; se ti piacesse potrai framezzarci ancora delle fettoline di mozzarella, e provola grattugiata; farai cuocere questo timpano come tutti gli altri: osserverai di tanto in tanto il puuto di cottura, e divenuti cotti li vermicelli, ma pronti, toglierai la casseruola dalla fornella, la farai rassettare un poco sopra al pancone, cercherai staccare con la punta del coltello, e rivolterai nel piatto proprio.

Zinna di vacca all' Italiana.

Prendi una zinna di vacca lattante, l'allesserai per una mezz' ora, ne taglierai tutti i nervi, e le pelli, e la rifilerai bene uguale, la larderai per traverso con de' lunghi lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, e sugo di limone; la porrai in una marmitta con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla, una carota, un mazzetto d'erbe, con mezza foglia d'alloro, e basilico, due spicchi d'aglio, sale, pepe sano, tre teste di garofani, ed acqua finchè resti coperta, la farai cuocere dolcemente; quando sarà cotta, la tirerai fuori dalla *bresa*, la porrai sopra un piatto, e la condirai ancora con poco sale, e pepe pesto, e tanto grascio della sua *bresa* quanto basti per panarla: allorchè sarà un poco raffreddata, porrai un rosso d'ovo nel grasso, mescola bene, e ci vernicerai tutta la zinna, la covrirai di pangratto e la porrai sotto al fornello per fargli prendere un bel color d'oro; quindi ne farai sgocciolare tutto il grascio, e la servirai con una salsa alli capperi che farai così; passerai dei capperi sani in una piccola casseruola con un cucchiajo d'oglio ottimo, petrosemolo, scalogna, due alici salse tutto trito finissimo, bagnerai con poco brodo, ci porrai, del sale, e del pepe, e farai bollire un momento, la disgrasserai, ci porrai un filetto d'aceto, ed appena un pochin di fior di farina per legare la salsa; la porrai nel piatto proprio, e sopra diligentemente ci adatterai la zinna, che toglierai dal primo piatto.

Piselli alla Provenzale.

Porrai in una casseruola once quattro di ventresca sottilmente fettata, ed in piccole fettine, la farai soffriggere sopra piccolo foco, finchè sarà quasi cotta, allora ci porrai libbre tre di piselli fini scorzati, once quattro di butiro, un mazzetto d'erbe diverse, ci porrai un pochino di fior di farina, un bicchier d'acqua bollente, e farai cuocere a foco allegro, e consumare tutta l'acqua; ne toglierai il mazzetto, e li servirai quasi senza brodo.

Crema di menta.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 7. la polverizzerai di ottima cannella, e la servirai.

L'apparecchio del Riposto e Desserts farai come gli altri. Pel caffè vedi il *cap. IX.*

10 Agosto - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di brodetto. Lesso di vaccina con salsa arcè. Milinsane alla parmegiana con salsa di pomidoro. Torta di sciroppata.

Per li piattini del Riposto e Desserts, per non moltiplicare Enti senza necessità ti regolerai come gli altri precedenti, avendotene data la norma a sufficienza.

PRATICA.

Zuppa di brodetto.

Farai il brodo giusta il *cap. V.* §. 1. farai le croste di pane bruscate, le porrai nella zuppiera; quindi porrai in una casseruola dieci torli d'ovi freschi, e ci scioglierai battendo once quattro di parmegiano grattugiato, ci porrai un cop-

pino di brodo di sostanza, bollente ma bianco, stringerai sopra il foco come se fosse una crema, ci porrai appena, appena del succo di limone, e rivolterai; lo farai cadere sopra le croste di pane, e quindi ci verserai il brodo, e la servirai.

Lesso di vaccina con salsa ascè.

Adatterai il pezzo di vaccina nel piatto proprio con la salsa ascè, che farai così; triturerai finissimo una buona cipolla grande, la farai soffriggere, con poca sugna, quando si sarà colorita ci porrai un pochino di brodo chiaro, ci porrai due once di capperini, quattr' once di prosciutto, e poche olive bianche tutto triturato, ci porrai del sale, del pepe, e farai cuocere; dopo cotta ci porrai un filetto d' aceto e se ti sembrasse molto aspra, ci porrai un pochino di zucchero, ed un poco di fior di farina per darci una *liga*, e la verserai sopra del lesso.

Milinsane alla parmegiana.

Prendi una decina di buone milinsane, le scorzerai, le fetterai le porrai in sale sotto un peso, onde ne sgoccioli tutto l' amaro, quindi le netterai e poi le friggerai; l'accomoderai nel piatto proprio frammezzandole di parmegiano grattugiato, del trito di basilico, e salsa di pomidoro; se ti piace potrai frammezzarci ancora delle fettoline di mozzarella; porrai il piatto sopra di una calda fornella, e sopra il fornello con carboni accesi; fatto il *brulè* le servirai, nettando il bordo del piatto.

Torta di Sciroppata.

Farai la pasta frolla giusta il *cap. IV.* §, 1. ne distenderai le tele, l' adatterai nella tortiera propria, ci porrai libbre due e mezzo di sciroppato, la coprirai con l'altra pasta; la farai cuocere al forno, o sotto al fornello; la farai raffreddare, e quindi rotolando prima la tortiera, la farai scivolare nel piatto proprio, polverizzandola di zucchero e la servirai.

11 Agosto - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Maccheroni incaciati con salsa di pomidoro, Frittura di cocozzoli, sparagi, fagioletti, selleri, e carciofi. Ragoste alli piselli, e tartufi. Crema di pistacchio.
Per li piattini di Riposto e Desserts, farai come gli altri.

PRATICA.

Maccheroni incaciati.

Lesserai ben pronti libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e salsa di pomidoro.

Frittura d' erbe.

Lesserai delle punte de' sparagi, de' fagioletti, dei selleri, e carciofi, prendi dei piccoli cocozzoli, ne toglierai gli estremi, li farai a filettini, e li porrai in sale, asciugherai nel panno-lino tutto, e facendone una miscellanea, farinerai ben bene tutto, passerai nel battuto d' ovi, e friggerai con strutto, facendo cadere nella padella questi ortalizj negligentemente; li farai divenire di biondo colore, li farai sgocciolare del grascio sopra di carta floscia, e quindi con salvietta sotto al piatto proprio, l' accomoderai a piramide, e servirai questa frittura.

Ragoste alli piselli, e tartufi.

Lesserai libbre otto di vive ragoste, non molto grandi, quando si saranno raffreddate le dividerai per metà lungo il crostaceo, ne toglierai quell' unico intestino che hanno, che subito vedrai; ne toglierai la polpa della coda, e vuoterai il frutto da tutti gli artigli, e tutto ridurrai a giusti pezzetti; frattanto farai soffriggere in una casseruola once

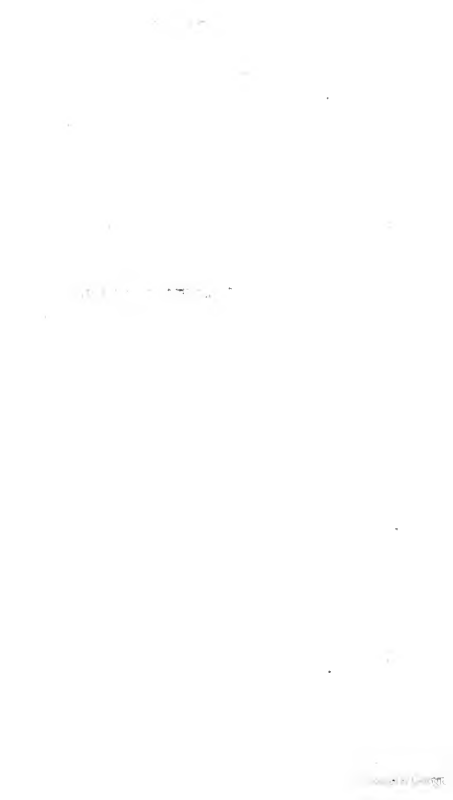
quattro d'oglio ottimo, lo farai ben sfumare con due spicchi d'aglio, e divenuti biondi li toglierai, quindi fuori della fornella farai macerare in quell'oglio del petrosemolo, e maggiorana tutto ben trito, de' pezzettini di tarantello ben dissalato, e poi dolcemente farai bollire unendoci un coppino d'acqua bollente; lesserai una libbra di piselli fini scorzati, e quattro o cinque tartufi, ma di quelli più neri, perchè sono li migliori, scorzati, ridotti a filettini ed ancor pria lessati appena; porrai nella detta casseruola li piselli e tartufi, ben sgocciolati, e farai incorporare, e se ti avverti essersi molto ristretto il brodo ci porrai un altro poco d'acqua ma sempre bollente, ci porrai poco sale, e del pepe, e rivolterai. accomoderai li pezzettini di ragosta nel piatto proprio, situando sempre li frantumi sotto, e sopra ci verserai ben disposta la salsa, e con guarnizione di crostini fritti le servirai.

Crema di pistacchio.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 2.

Circa l'apparecchio del Riposto, e Desserts, farai come gli altri precedenti.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

FINE DEL SECONDO TRIMESTRE.

LIBRO TERZO

DEL TERZO TRIMESTRE

CAPITOLO XII.

AUTUNNO

Settembre — Ottobre — Novembre.

---

4 Settembre - Lunedì.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso alla Francese. Lingua di manzo alle cipollette. Milinsane farsite con salsa di pomidoro. Torta di percoche sciroppate a frutto.

Riposto.

Un piattino di butiro passato per siringa, sopra il piccolo tovagliolo nel piatto proprio, con altro simile di crostini bruscati, due piattini di fellate, e questi ancora sopra li piccoli salvietti, due piattini d' alici salse misti con olive,

capperi, e peparoli in aceto conditi con oglio, due piattini di rafanelli ben puliti con le cimette situate nel mezzo del piattino.

Desserts.

Quattro piattini di diversi frutti, accomodati, o nelle fruttiere, o nei piattini proprî, con foglie di vite rifilate, due piattini di verdure, e due di castagne arrosto, e queste anche con li piccoli salvietti nei piatti proprî. Pane grana tre per ciascun coperto, vino di pasto caraffe 12 per dodici, neve rotoli due per acqua gelata, oglio per li piattini grana tre, e questo potrà essere ancora dippiù per li giorni di magro, dovendosi sostituire alle fellate altri piattini, di tarantello, o altro salume, once quattro di crudo caffè per quindi bruscarsi per la bevanda, per dodici tazze, grana quindici di zuccotto per condire il caffè, foco da servire per tutto grana dieci, e questo ora più, ora meno, grana quattro di sale, e pepe per le saliere, e questo non vi bisogna in ogni giorno.

Sembrami sufficiente questa spiega per dare sempre più la proporzione, onde non ripetere quotidianamente lo stesso, avendone data la dimostrazione la più dettagliata col Primo Trimestre.

PRATICA.

Zuppa di riso alla Francese.

Porrai in una marmitta un pezzo di manzo, ovvero carne di vaccina, del sugo, e brodo chiaro e del sale, e farai bollire, quindi netterai pulitissimo libbre quattro di riso, e lo farai bollire dolcemente per lo spazio di due ore, avverti però di servirti di una grande marmitta; quando sarà cotto, ne toglierai la carne, che sia giusto di sale, lo disgrasserai, lo porrai in zuppiera, e lo servirai denso.

Lingua di manzo alle cipollette.

Prendi una lingua, la pulirai, e la lesserai appena, dipoi la larderai di lardelli di prosciutto, e la farai cuocere

dolcemente ; quando sarà cotta , gli toglierai la pelle, la dividerai in mezzo per lungo , la porrai nel piatto proprio con guarnizione di cipollette cotte al sugo.

Milinsane farsite con salsa di pomidoro.

Prendi delle mezzane milinsane , le scorzerai , le vuoterai diligentemente, e le porrai in sale dentro una scodella; dipoi le laverai , e le imbianchirai appena ; prendi quella carne con la quale ci hai cotto il riso , ne toglierai tutta la parte nervosa, la triturerai con del petrosemolo, del magro prosciutto, rammasserai questa farsa con torli d'ovi, del sale, del pepe, e ne riempirai le milinsane; le farai cuocere in una casseruola con salsa di pomidoro, e non molto brodose le servirai.

N. B. Mio Caro dilettante , che ti ho fatto servire per *sarpicco* di quella carne medesima , con la quale ci hai cotto il riso , e questo semplicemente per un ricordo, e spiega maggiore , dal perchè dovendo illuminare persone analfabete della cosa è di mestieri usare molta prolissità.

Torta di percoche sciroppate a frutto (1).

Farai la pasta frolla con due libbre di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 1., sciropperai rotoli due di percoche giusta la nota (1) e così terminerai la torta facendola cuocere , o al forno , o sotto al fornello , e fredda la scivolerai nel piatto proprio polverizzandola di zucchero.

5 Settembre - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Catalana. Gallotta in lesso con salsa di pomidoro. Frittura di palaje. Crema di caffè bianco ec.

(1) Questo significa, di sciropparsi al momento le percoche e non portarsi la loro cottura , nè a marmellata, nè a conserva , ma all' istante , cioè, scorzarsi , fettarsi , e per ogni rotolo di percoche intere cuocerle con once undici di zucchero, edappena cotte, sgocciolarle, e raffreddate servirsenenella Torta.

Zuppa alla catalana.

Prendi delle lattughe, selleri, indivia, ben lavate, ne formerai dei mazzetti legati, le lesserai appena, quindi le porrai in una piccola marmitta, con dodici cipollette ancor poco lessate, ci porrai un pezzo di polpa di vaccina, che sia di peso libbre due, una libbra di magro prosciutto, un poco di brodo colorito, ed altro chiaro, facendo cuocere a foco lento; quando l'erbe saran cotte, toglierai la carne, ed il prosciutto, disgrasserai il brodo, e ci porrai della *purè* di ceci, che farai facendo quasi scuocere mezza misura di ceci; li passerai per setaccio, e quell'estratto è la *purè*, che porrai in quella piccola marmitta, facendo che si medesimi con quel corto brodo; farai le croste di pane bruscato le porrai in zuppiera, ci verserai quel corto brodo, e dell'altro precedentemente fatto, giusta il *cap V.* §. 1. che in vece della carne ci lesserai la gallotta, e così servirai questa zuppa.

Lesso della gallotta.

Avendo lessata la gallotta per fare il brodo chiaro per la zuppa, ti raccomando, che quel pollo ben lo pulisci, lo lavi più volte, l'incosci, e lo leghi con spago perchè non si lasciasse, o imprendesse una cattiva figura; porrai dunque la gallotta nel piatto proprio verniciandola tutta di salsa di pomidoro.

Frittura di palaje.

Prendi libbre sei di fresche palaje, le squamerai, le sgargerai, gli aprirai le viscere, le laverai più volte; le farai sgocciolare in un setaccio, quindi le farinerai, e poscia le friggerai ben bionde, le farai prosciugare del grascio, e le adatterai nel piatto proprio con salvietta sotto, e guarnite o di foglie di petrosemolo, o di selleri, o di erba di mare tutto pria ben lavato asciugato e poi fritto.

Crema di caffè bianco.

Prendi una caraffa e mezzo di latte, ne farai la crema giusta il *cap. VI. §. III.* portandola alla giusta densità, la polverizzerai di cannella e la servirai.

Riposto, Desserts, e caffè come sopra.

6 Settembre - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

CUCINA.

Minestra di frutti semplice con salsa di pomidoro. Frittura di granelli, cervelli, e fegato. Arrosto d'agnello. Pasta bugnè confettata ec.

PRATICA.

Minestra di frutti semplice.

Farai la salsa di pomidoro con l'estratto di rotoli quattro, lo porrai in una proporzionata casseruola con once dodici di sugna, pria sfumata; e dell'acqua bollente; in questa salsa, anzi brodo, ci farai cuocere pria, rotoli due di percoche scorzate, e divise in quartini, ed a misura, che si cuoceranno con mescola bucata diligentemente li porrai in disparte, similmente farai con rotoli due di pera, le così dette *Mastantuono*, quindi farai cuocere due dozzine di piccole cipollette, e torzelle, e finalmente due o tre zucche lunghe, ovvero *cocozzelle,* le quali le rasperai, le dividerai per lungo, ed a quartini, ne toglierai quel *pane* con li semi, e poi li taglierai a piccoli mostaccioletti; cotte che saranno le *cocozzelle,* allora diligentemente ci unirai quanto avrai precedentemente cotto ed al momento di servire questa minestra porrai tutto nella zuppiera, non molto brodosa, e sarà ottima.

Frittura di grascio.

Prendi un rotolo di buoni granelli, ovvero bottoni di

montone; quì mi caderebbe in acconcio esporre un fattarello avvenuto ad un *serviente*, il quale si trovò in moltissimo imbarazzo allorquando ricevè la commissione da una *Persona* di acquistare questo genere senza nominativo, e che la *Persona* saper volea dal serviente come appellavasi questo genere; la *Persona* lo sapea, ma gli piacea il risentirlo, il *Serviente* credea di tacerlo, ma che in fine vedutosi alle strette bisognò pronunziarlo; tal quale mi veggo io nel caso adesso di doverlo pronunziare, ma taccio, non volendo, non potendo, nè dovendo dispiacere ad un mio stretto amico, che io sommamente rispetto, percui dirò, che toglierai alli granelli la prima, e seconda cute, li dividerai in quartini, ed in più ancora se fossero molto grandi, e ci darai una piccola imbianchita, similmente farai con li cervelli, e con il fegato, nell'intelligenza, che tutto ben farinerai, però li granelli li passerai nel battuto d'ovi, e poi l'ingranirai di pan-gratto, li cervelli ancora nel battuto d'ovi, il fegato resterà solo farinato, e quindi friggerai tutto di bel biondo colore, e con salvietta nel piatto proprio l'accomoderai.

Arrosto di Agnello.

Prendi le due cosce di un buono agnello, le incoscerai benissimo, e le legherai, le ravvolgerai in carta verniciata di butiro, l'infilzerai allo spiedo, e le farai arrosto ben cotte; quindi le svolgerai dalla carta, e le servirai nel piatto proprio con insalata trita sotto.

Pasta bugnè confettata.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV. §. VI.* dovendoti servire di questa pasticceria, la farai un poco più *soda* dir voglio più *dura*: dopo di averla fatta rassettare alquanto ne formerai di tutta, tante piccole palle perfettamente tonde, che arrotolerai con le mani verniciate di sugna; le friggerai con moltissima sugna di bel biondo colore anzi un pochino dippiù; sciropperai once 16 di zucchero, vedi il *cap. VII.* nono punto di cottura da me chiamato *cassè;* portato a questa perfezione in una casseruola grande, o polsonetto proporzionato, ci rivolterai sollecitamente le fritte palle, e quando si avranno sorbito tutto il giulebbe cercherai toglier-

le tutto un pezzo, e tal quale lo porrai nel piatto proprio polverizzandolo di zucchero, e cannella, e così servirai questa pasticceria di graziose palle inzuccherate.

7 Settembre - Giovedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

CUCINA.

Maccheroni incaciati, e sugo. Gallinaccio in papigliotta. Entremets di funghi. *Vol-à-vent* di sfoglio con crema di cioccolata calda ec.

PRATICA.

Maccheroni incaciati, al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai benissimo, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Gallinaccio in papigliotta.

Prendi un bel gallinaccio, lo netterai pulitissimo, e lo laverai, e specialmente al didentro; prendi il suo fegato, del petrosemolo, una scalogna; una cipolletta, uno spicchio d'aglio, il tutto trito, lo mescerai con poco lardo pesto, un pezzetto di butiro, del sale, del pepe, e tutto questo lo porrai nel suo corpo, lo cucirai, e bene l'incoscerai, e legherai con spago, e l'infilzerai ad uno spiedo piccolo; adatterai sul pancone sei fogli di carta grande sopra de'quali porrai l'infilzato pollo; sopra del petto ci porrai tre, o quattro scorzate fettoline di limone, farai delle fettoliue di lardo, e prosciutto, e ne farai una covertura a tutti li fogli di carta, con fusti di petrosemolo, delle foglie di basilico, una foglia d'alloro divisa per tutto, quattro teste di garofani del pepe, e da per tutto vernicerai d'oglio fino, e butiro; fatto questo apparecchio, ci ravvolgerai il gallinaccio con tutto il piccolo spiedo, lo legherai ben bene, e poi ben forte ligato ad uno spiedo grande vernicerai d'oglio tutta la carta esterior-

niente, e lo farai cuocere ad un foco moderato, con leccarda sotto, bagnandolo spesso col grascio che sgocciola nella leccarda medesima. Quando sarà cotto lo scarterai, che sia bianchissimo, lo porrai nel piatto proprio con sotto una salsa, o di tartufi, o di funghi, e cipollette, o di qualunque altra di grascio che più ti piacerà.

Entremets di funghi.

Prendi libbre sei di funghi, li netterai pulitissimi, li laverai con acqua bollente, sugo di limone e sale; dipoi li farai cuocere con butiro, e trito di prosciutto, e petrosemolo, e quindi li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Vol-ò-vent di sfoglio con crema di cioccolata.

Farai la pasta di sfoglio giusta il *cap. IV.* §. *II.*, formerai il *vol-ò-vent* come un canestrino ed il tondo separato da servire per coverchio, farai cuocere questi sfogli; frattanto farai la crema di cioccolata con una sola caraffa di latte, vedi il *cap. VI.* §. 1. quando sarà cotto lo sfoglio accomoderai una salvietta nel piatto proprio, ci adatterai sopra lo sfoglio, in esso porrai la crema di cioccolatto caldo, ci porrai sopra il coverchio fatto espressamente e separatamente cotto dello sfoglio, e lo servirai.

Riposto e Desserts, farai come li precedenti.

8 Settembre - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di vongole. Lesso di ragoste. Selleri alla parmegiana. Pasticcetti di pasta frolla ripieni d' amarene ec.

PRATICA.

Zuppa di vongole.

Laverai più volte rotoli due di grosse vongole le lesserai

in due caraffe d'acqua, le sgocciolerai, e conserverai il frutto; porrai quel brodo in una marmitta con dell'altra acqua, e ci porrai una cipolla, due selleri, del petrosemolo, quattro pastinache, due teste di garofani, una stecchetta di cannella, del sale, ed once nove di ottimo oglio; farai tutto scuocere, quindi passerai per setaccio; riporrai quel brodo nella marmitta con un trito di selleri, petrosemolo, e pastinache, pria cotto; farai dei crostini bruscati da sei pagnotte, li porrai in zuppiera frammezzandoli con le vongole di già scorzate, e ci verserai il brodo bollente.

Lesso di ragoste.

Prendi rotoli tre di mezzane ragoste, le lesserai, le dividerai per metà, ne toglierai quell' intestino che hanno, e le accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto, asperse di petrosemolo trito, e le servirai con succo di limone, sale, e pepe, e moltissimo oglio nelle salsiere.

Selleri alla parmegiana.

Prendi una ventina di selleri, ne toglierai tutto il cattivo, gli netterai il torzuto, e quattro dita da sopra lo stesso li taglierai, li laverai, e li lesserai; dipoi li rilaverai in acqua fresca, li dividerai per metà, l' asciugherai, li farinerai, li passerai nel battuto d' ovi, li friggerai, e l'accomoderai nel piatto proprio intersecandoli con once otto di parmegiano grattugiato, e per salsa, o ti servirai dell' estratto di pomidoro, o di butiro liquefatto, oppure, unite queste due materie; adatterai il piatto sopra di una fornella calda e sopra il fornello con accesi carboni, e fatto il *brulè* li servirai, nettando sempre il bordo del piatto con panno-lino.

Pasticcetti di amarene.

Farai la pasta frolla con due libbre di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 1. ne formerai li pasticcetti nelle forme, o li farai col taglia-pasta, li riempirai della conserva d'amarene, li farai cuocere nei ruoti al forno, o sotto al fornello; li farai raffreddare, e quindi li sformerai adattandoli

nel piatto proprio con salvietta sotto, e polverati di zucchero li servirai ec.

9 Settembre - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Vermicelli incaciati con salsa di pomidoro. Frittura d'alici. Ovi alla salsa ascè. Ricottelle di massa ec.

PRATICA.

Vermicelli incaciati con salsa di pomidoro.

Lesserai libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano, grattugiato, e salsa di pomidoro.

Fritto d' alici.

Prendi libbre sei d'alici mezzane, perchè queste sono più proprie per fritto, ne toglierai le teste, ed i visceri, le laverai più volte, le farai asciugare, e poi le farinerai, le friggerai, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Ovi alla salsa ascè.

Farai 24 ovi duri, li scorzerai, e li dividerai in quartini; vedi questo piatto d'ovi il giorno sette marzo pagina 107.

Ricottelle di massa.

Prendi 24 ricottelle, ma quelle vere di *Massa*, le ravvolgerai nel zucchero polverizzato, e poca polvere di cannella, ma la più ottima, ci porrai delle stille di perfetto Rum per quanto dia gusto a tutte le ricottelle; dipoi le farinerai, e le passerai per una velatissima pastarella fatta con fior di farina, battuto d'ovi, e pochissima acqua, le friggerai con su-

gna, e poi l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto, polverizzandole con zucchero, e cannella. Tutto farai con diligenza, e precocità ec.

10 Settembre - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di tortellini alla Bolognese. Fricandò di manzo, alla Cittadina. Fricassè di quaglie alla crema. Pasta bugnè ad ovi di lupo.

Zuppa di tortellini, alla Bolognese.

Farai la pasta come per li tagliolini, vedi il *cap. IV.* §. 8. e la distenderai come per quelli; pesterai nel mortajo dei petti di pollo arrosto, ci unirai del midollo di manzo ben pulito, parmegiano grattugiato, un pezzetto di butiro, sale, poca cannella fina, dei rossi d'ovi crudi, ed un poco di raspatura di noce moscata, rammasserai tutto insieme; dipoi taglierai con un taglia-pasta delle piccole rotelle di quella pasta, le bagnerai con battuto d'ovo, ed in ciascuna di esse ci porrai un pochino della dose, e le covrirai con un'altra tortellina, li chiuderai bene, e li lesserai in acqua. Ti avverto che questi hanno più bisogno di cottura de' tagliolini, appena cotti li sgocciolerai benissimo, li porrai in zuppiera versandoci il brodo bollente, che di già sarà precedentemente fatto, giusta il *cap. V.* §. 1.

Fricandò di manzo, alla Cittadina.

Prendi una bella *noce* di manzo, ne toglierai il grascio, qualora ne avesse troppo, lasciandola come si trova, la batterai un poco per tramezzo con un panno bagnato, acciò prenda una buona forma, la larderai di lardelli di lardo, e prosciutto, la porrai in una marmitta o braciera giusta alla sua grandezza, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo, poco sale, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, e tutto il resto ci por-

rai del brodo chiaro, ci porrai sopra un foglio di carta e farai cuocere dolcemente con foco sotto, e sopra: quando sarà cotta, passerai tutto il brodo che vi rimane per un setaccio stretto; disgrasserai bene, e farai consumare a foco allegro al punto di *glassa;* al momento di servire adatterai la carne nel piatto proprio, che sia ben calda, e la *glasserai* dalla parte superiore, che sia di un bel color d'oro, facendoci una guarnizione di cipollette, e pomi di terra tutto cotto al butiro.

Fricassè di quaglie alla crema.

Terrai pronte una dozzina di quaglie ben pulite, le dividerai per metà, le lesserai appena all'acqua bollente, le sgocciolerai, e le porrai in una casseruola con once quattro di butiro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, ed un poco di fior di farina, ci porrai del brodo chiaro bollente, e farai bollire, e consumare la salsa al suo punto: cotte che saranno così le quaglie, le toglierai da quella, e le riporrai in un'altra casseruola; passerai quella salsa per setaccio, disgrassandola prima, ed al momento di servire il *fricassè* legherai la salsa ben bollente con un pezzo di butiro fresco maneggiato con un poco di farina, ed un bicchiere di fiore di latte; terrai la casseruola sulla cenere calda, rimenando sempre la salsa, badando che non deve più bollire; accomoderai li pezzi delle quaglie nel piatto proprio, versandoci la salsa sopra oppure viceversa, come più ti piacerà, ma che tutto sia simmetricamente disposto.

Pasta bugnè ad ovi di lupo.

Farai questa pasta giusta il suo *cap. IV. §. VI.*, fatigata dunque benissimo la pasta ne formerai le piccole pagnottine, le friggerai con strutto; accomoderai una salvietta nel piatto proprio, e polverizzate di zucchero farai figurare le fritte *ovi di lupo.*

11 Settembre - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

CUCINA.

Stivaletti in brodo di pollo. Lesso di pollanche con salsa di pomidoro. Entremets di funghi al grattè. Crema a torroncino ec.

PRATICA.

Stivaletti in brodo.

Farai il brodo di quattro pollanche per servirti di esse per il lesso, ed il dippiù pel magistero del brodo lo vedrai al *cap. V.* §. 1., fatto il brodo, ma non in molta quantità, cioè, ne farai tanto per quanto basti a sciogliere nella zuppiera libbre quattro di stivalettini, che lesserai in acqua, li sgocciolerai benissimo, perchè questa l'è una pasta, che ci vuol pazienza perchè ne sgoccioli tutta l'acqua; dopo di ciò li passerai in una casseruola col brodo già fatto come di sopra, ed incorporati li servirai in zuppiera.

Lesso di pollanche.

Accomoderai le pollanche nel piatto proprio con salsa di pomidoro sopra, e le servirai.

Entremets di funghi al grattè.

Prendi libbre sei di funghi di pioppo li più grandi, ma pronti, gli toglierai tutto lo sterpo, e li terrai in acqua bollente con succo di limone, e molto sale per più di un' ora; dipoi li rilaverai più volte sempre con acqua bollente, e l'ultima volta li terrai per poco in acqua fresca; quindi l'asciugherai benissimo e li porrai in una tortiera grande, o più, in un sol filaro con pan-gratto sotto, e sopra, del petrosemolo trito, con qualche poco d'aglio, se piace, del sale, del pepe, del succo di limone, ed oglio ottimo; porrai la

tortiera sopra di una fornella infuocata, e sopra il fornello con accesi carboni, per farci il *brulè;* quindi con somma diligenza, li toglierai dalla tortiera, e li accomoderai nel piatto proprio, e bisognandoci qualche altro poco di pan-gratto, ed oglio, laddove si fossero molto sconciati, ce lo porrai, ci adatterai di bel nuovo il fornello, ed incrostati di nuovo li servirai.

Crema a torroncino.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, giusta il *cap. VI.* §. 4. la porrai nel piatto proprio, e la polverizzerai con cannella.

12 Settembre - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di pan-gratto, piselli, e vongole. *Vol-ò-vent* di sfoglio farsito di carne. Arrosto di quaglie. Torroncini di pasta frolla.

PRATICA.

Zuppa di pan-gratto.

Prendi del pan-gratto, e perchè la sua grana sia precisamente uguale, lo passerai pel passa brodo. Porrai in una casseruola del brodo già fatto giusta il suo *cap. V.* §. 1., ed in esso farai cuocere il pan-gratto a foco lento, anzi lentissimo; dopo cotto ci porrai una decina di rossi d' ovi bene battuti e poco parmegiano grattugiato; ci porrai pochi piselli lessati, e delle vongole scorzate, e cotte, e non molto denso lo servirai in zuppiera.

Vol-ò-vent di carne.

Farai lo sfoglio giusta il *cap. IV.* §. 2. fatigata bene la pasta e fatto lo sfoglio, con coltello infuocato ne taglierai

un tondo che dovrà servirti per coverchio, ne toglierai una, due o più strisce larghe due dita, e di tutto il difforme lo rimpasterai, e ne formerai la tela per sotto la tortiera, all'intorno ci porrai quelle strisce di sfoglio incollate con liquefatto butiro, e formerai come un canestrino che farai cuocere al forno, o sotto al fornello, ed in ruoto separato farai cuocere ancora quel tondo; frattanto triturerai quella *tale* carne con la quale hai fatto il brodo, meno le sue pelli, e nervi, ci porrai un poco di *culì*, farai delle polpettine, che farai cuocere con interiori di pollo piselli, e funghi, e riunirai tutto in casseruola con poco fior di farina per ligare; quando lo sfoglio sarà cotto, lo toglierai dalla rame, lo accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto, ci porrai questo raguncino, o ripieno, ci porrai il pezzo tondo di sfoglio per coperchio, e lo servirai.

Arrosto di quaglie.

Prendi 12 quaglie le più grasce, le pulirai, le sventrerai, le laverai pria con aceto, poi con acqua fresca, e l'ultima volta con spirito di vino, le ravvolgerai ad una, ad una in carta legate, le infilzerai alli spiedi proprj e le farai arrosto; dopo cotte le sfilzerai, le scioglierai, e le porrai nel piatto proprio con lattuga trita sotto.

Torroncini di pasta frolla.

Farai la pasta frolla, vedi il *cap. IV*. §. 1. ne farai tanti biscotti, li polverizzerai di zucchero pria verniciati di chiaro d'ovo, e li farai cuocere sotto al fornello.

13 Settembre - Mercoledì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla Rena bionda. Lingua di manzo alli cetrioletti. Fegato di vitella con salsa di pomidoro. Biscotti alla Prussiana.

Zuppa alla rena.

Prendi quattro petti di pollo, li farai arrosto, li spolperai, e li pesterai nel mortajo, e ci pesterai ancora della polpa di pane spungata nel brodo, e sugo; ci pesterai quattro torli d'ovi duri, del sale, e poco pepe; porrai questo pesto in una casseruola, e lo scioglierai con poco brodo, e lo rivolterai sul foco; farai le croste di pane bruscato, le porrai in zuppiera le farai inzuppare di quella composizione, e quindi ci verserai il brodo chiaro già fatto, vedi il *cap. V.* §. 1., e la servirai.

Lingua di manzo alli cetrioletti.

Larderai di lardelli di prosciutto una lingua di manzo, la lesserai appena, dipoi ne toglierai la pelle, e la farai cuocere con brodo, quando sarà cotta la dividerai per lungo; farai continuare a bollire il brodo rimasto, e ristretto ci farai cuocere un trito di cetrioletti in aceto, ci porrai, del sale, del pepe, ed un filetto d'aceto, verserai sopra la lingua, e la servirai.

Fegato di vitella con salsa di pomidoro.

Prendi un fegato di vitella, gli toglierai la pelle, ed i nervi, lo larderai per traverso di lardelli di prosciutto, lo porrai in una casseruola con del sale, del pepe, ed un trito finissimo di petrosemolo, maggiorana, e basilico, due spicchi d'aglio, una foglia di lauro, ci porrai delle fettoline di lardo sotto, e sopra, ci porrai un bicchiere di vino bianco bollente, e brodo; farai cuocere con foco sotto, e sopra per un'ora; quando sarà cotto, lo porrai nel piatto proprio bene sgocciolato, e sopra ci porrai la salsa di pomidoro.

Biscotti alla Prussiana.

Vedi per la quantità, e manovra il giorno 10 marzo ec.

1 Ottobre - Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Gravioli incaciati, e sugo. Pollanche in umido. Arrosto d'agnello. Crema di caffè bianco ec.

PRATICA.

Gravioli incaciati con sugo.

Farai la pasta de' tagliolini, vedi il *cap. IV. §. VIII.*, la distenderai sottilmente, farai una farsa di polpa di vitella pesta, ricotta, torli d'ovi, poca provola grattugiata, petrosemolo trito, del sale, del pepe, con questa ne riempirai li gravioli, li chiuderai benissimo, e li lesserai, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato e sugo de' polli.

Pollanche in umido.

Prendi quattro buone pollanche, le pulirai, le sventrerai, e le laverai benissimo; le porrai in una casseruola con once sei di lardo pesto, della cipolla trita, del sale, del pepe, e poca spezie, ne farai un ottimo soffritto; e quando la cipolla si sarà consumata, e le pollanche bene arrossite, principierai a bagnare con acqua bollente, fatto alquanto di sugo, ci porrai un'oncia e mezzo di conserva di pomidoro sciolta con acqua bollente, ci porrai dell'acqua che possa servire per la loro cottura, e rimanerne pel condimento dei gravioli; passerai finalmente questo brodo, e così te ne servirai.

Arrosto di agnello.

Prendi le due cosce di un buono agnello, taglierai senza finire alla giuntura della gamba, l'infilzerai allo spiedo, e dolcemente li farai arrosto, bagnandoli con acqua bollente,

poco butiro, e sale; divenuti ben cotti, e biondi li servirai nel piatto proprio con lattuga trita sotto.

Crema di caffè bianco.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI. §. III.* ec.

2 Ottobre - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa semplice alla *santè*. Ordura di pomi di terra. Entremets di petti di pollo alli tartufi, e piselli. Torta di ricotta ec.

PRATICA.

Zuppa semplice alla santè.

Farai il solito brodo chiaro, giusta il *cap. IV.* §. 1. dopo di averlo passato, e chiarito, ci porrai dei filettini d'erbe, come, selleri, pastinache, rape cerfoglio, e petrosemolo, pria lessate però, farai dei crostini di pane bruscati da sei pagnotte, li porrai in zuppiera, ci verserai il brodo bollente, e la servirai.

Ordura di pomi di terra.

Farai questa ordura come quella del giorno 2 maggio, pagina 353.

Entremets di petti di pollo alli tartufi, e piselli.

Prendi otto petti di buone pollanche, li lesserai, e ne prenderai la sola polpa de' mezzi petti, e li terrai in una casseruola col brodo medesimo per non farli indurire; prendi numero sei mezzani tartufi, li scorzerai, li farai in filettini, e li lesserai nel brodo, come lesserai ancora una lib-

bra di scorzati piselli, ma teneri: porrai in una casseruola once quattro di fresco butiro, lo farai fumare sopra la fornella, e ci unirai due coppini di salsa di pomidoro, ci porrai un coppino di brodo, e farai bollire pochi minuti, quindi ci farai incorporare li piselli, e tartufi, e poscia ci porrai li petti di pollo, al momento di servire, li porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Torta di ricotta.

Farai la pasta frolla con due libbre di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 1. prendi libbre due di ricotta, non sierosa, la rammasserai con once otto di zucchero fino polverizzato, tre rossi d' ovi, e dei pezzettini di cocozzata; porrai la pasta ben levigata nella proporzionata tortiera, ci distenderai la ricotta, l'altra tela di pasta, ci farai un grazioso bordino, la farai cuocere al forno, o sotto al fornello, divenuta ben bionda la farai raffreddare, e quindi la scivolerai nel piatto proprio polverandola di zucchero.

3 Ottobre - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di riso al *culì* di pomidoro. Fritto d' alici. Arrosto di pollanche. Crema di pistacchio ec.

PRATICA.

Zuppa di riso.

Prendi libbre quattro di ottimo riso, lo vedrai, pulirai e lo laverai benissimo, e l'asciugherai; terrai pronto il brodo già fatto come al *cap. V.* §. 1. quando bolle ci porrai il riso, ed allorchè sarà cotto alla metà, ci unirai della salsa di pomidoro ancor bollente; badando, che non si addensisca molto; lo servirai in zuppiera, con un tondino di parmegiano grattugiato.

Fritto d' alici.

Pulirai benissimo libbre sei di mezzane alici, che sieno fresche, ne toglierai le teste, le laverai più volte e le farai sgocciolare, le farinerai con fior di farina, le friggerai con strutto, e l'accomoderai a cuppola nel piatto proprio asperse di foglie di petrosemolo ben fritto.

Arrosto di pollanche.

Prendi quattro buone pollanche, le netterai, le fiamberai, le laverai, le incoscerai, le lesserai appena, quindi le infilzerai allo spiedo, e le farai arrosto bagnandole di liquefatto butiro; divenute cotte e ben bionde le servirai con poca insalatina trita sotto.

Crema di pistacchio.

Farai questa crema con una libbra e mezzo di latte, vedi la manovra *cap. VI.* §. 11. la porrai nel piatto proprio polverizzandola con cannella.

4 Ottobre - Mercoledì - S. Francesco d' Assisi.

Giorno Onomastico di S. A. R. il Duca di Calabria Principe Ereditario del Regno delle Due Sicilie. Augusto Figlio di S. M. il Re N. S. Ferdinando II; per cui mi credo nel dovere di unire il mio cuore di giubilo alla penna ancora, con stabilire un Pranzo di Parata, volendo che la presente mia Operetta, faccia pur parte di tanta esultanza.

MINUTA DELL' INTERO PRANZO, RIPOSTO E DESSERTS.

Primo Servizio di Cucina.

Zuppa alla Indiana. Maccheroni alla Siciliana con milinsane, ed interiori di polli. Ordura di pasta briosce. Storione alla Russa. Pernici all' Inglese. Tartufi farsiti. Pasticcio di fagiani all' Inglese. Croccanda di mandorle.

Primo Servizio di Riposto.

Quattro piattini di butiro, quattro di crostini bruscati, quattro di fellate, di diversi salami, quattro di fichi, quattro di frutti di mare, quattro d'alici salse, quattro di peparoli, quattro di rafanelli.

Vini Esteri pel Primo Servizio, oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Bordò rosso, vino di Francia, quattro bottiglie di Soterne bianco, vino di Francia, quattro bottiglie di Nizza rosso, vino di Provenza, quattro bottiglie di Tinto di Alicante rosso, vino di Spagna.

Secondo Servizio di Cucina.

Ricciola in lesso con salsa alla majonese. Piccioni alla Tartara. Schiuma alla Rena. Gattò di sparagi, ripieno di erbe, cotto al bagno-maria, e sugo. Verrigine lattante rifredda alla spiga. Caprio al siviero. Arrosto di vitella. Forma di brodo gelato, poncio, ed arancio.

Secondo Servizio di Riposto.

Quattro piattini con frutti di mare, quattro di tarantello, quattro di composte diverse in aceto, come cetrioletti, capperini, capperoni e milinsane, quattro di olive, quattro con diverse pastine, quattro con ovi duri farsiti in quartini, quattro con le ostriche di Taranto in salsa, quattro con diverse insalate cotte, e caponatine, come carote, cocozzoli, e fagiolini.

Vini Esteri pel Secondo Servizio oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Sciampagna rosso, vino di Francia, quattro del Reno color bianco, vino di Germania, quattro di Eremitaggio bianco, vino di Francia, quattro di Tokai bianco, vino di Ungheria.

Desserts.

Quattro fruttiere montate a due registri; per li frutti grandi nella coppa, e di quelli di loro natura più piccoli nel piano sottoposto, come p. e. Percoche, e prugne. Pera, ed albicocche. Portogalli, e sorbi. Persiche, e lazzaruole. Quattro piattini con mellone, quattro con diverse uve, quattro con verdure, quattro compostiere di cristallo con frutti al giulebbe. Due piatti con formaggi Esteri diversi. Quattro piatti montati con dolci, come spumette di cioccolatto, e graffioletti, marzapani amorosi, e mirenghe.

Vini Esteri pel Desserts.

Quattro bottiglie di Pontac rosso, vino di Spagna, quattro di Malaga bianco, vino di Spagna. Due forme di gelato, di pistacchio, e di candito, due bottiglie di rosolio a piacere. Bevanda del caffè.

PRATICA.

Del Primo Servizio di Cucina.

Zuppa alla Indiana.

Prendi 10 petti di polli, li farai arrosto, cotti a vapore li bagnerai spesso con acqua e butiro, perchè così verranno ben cotti e morbidi, quindi gli toglierai la cute e le ossa, e li pesterai finissimo, con once quattro di mandorle dolci, dodici torli d' ovi, del sale, del pepe, e poca polvere d'aromi, ci unirai la polpa di due pagnotte spungate nel latte, e ben premute, e pesterai tutto insieme, con ancora once quattro di parmegiano grattugiato; passerai per setaccio, maneggiando l' estratto con poco fior di farina, ne formerai diversi piccolissimi lavoretti, come piccole polpettine, braciolettine, dadini, ed altro, li lesserai appena in brodo chiaro, e li terrai sempre nel brodo perchè si conservassero sempre morbidi, farai dei piccolissimi dadini di polpa di pane, che li bruscherai ben biondi al forno, ed al momento di servire questa zuppa, frammezzerai in zuppie-

ra il pane, e le polpettine, versendoci il già fatto brodo, giusta il *cap. V.* §. 1.

Maccheroni alla Siciliana con milinsane.

Fetterai cinque o sei milinsane, le porrai in sale, e sotto un peso a sgocciolarne l'amaro, le asciugherai, e le friggerai; farai un raguncino d'interiori di polli, e li terrai nel medesimo brodo; lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera, con le fritte milinsane, e l'interiori, once 12 di parmegiano grattugiato e sugo, e li servirai.

Ordura di pasta briosce.

Farai questa pasta, giusta il *cap. IV.* §. 7. ne formerai diverse pagnottine ripiene di piccoli pezzettini di mozzarella, e prosciutto, e le farai cuocere al forno, adattandole nel piatto proprio con salvietta sotto.

Storione alla Russa.

Prendi una fetta di storione, la porrai in un vase con oglio, petrosemolo trito, una cipolla in fette, due foglie d'alloro in pezzetti, uno spicchio d'aglio, diviso per metà, poco basilico, del sale, del pepe, poco succo di limone, e la terrai in questo *marinato* per due ore, badando che stia quasi coperta d'oglio, e se fosse la fetta molto grande la rivolterai più volte perchè maggiormente s'impregni d'oglio; quindi la porrai sopra di una infocata graticola, e con foco a vapore la farai cuocere per metà di cottura, rivoltandola più volte; dopo questo punto di cottura la porrai in una casseruola con un pezzo di butiro, un bicchiere di Sciampagna, o altro vino bianco secco, un poco di *culì* di grascio, un pochissimo trito di petrosemolo, maggiorana, una cipolletta, pochi prugnoli, funghi freschi, o secchi, e farai bollire dolcemente, onde dare al pesce l'altra metà di cottura, e giunto al suo punto, ci unirai pochi capperini interi, e sugo di limone, e così la porrai nel piatto proprio con la salsa sopra ben disposta.

Pernici all' Inglese.

Prendi 4 pernici ben spennate, pulite, sventrate, e lavate, le asciugherai, e piccherai li loro petti con piccoli lardelli, o filetti di prosciutto; prendi li loro fegati, ed once due di polpa di vitella per cadauna, un'oncia di capperini, poco petrosemolo e maggiorana, del sale, del pepe, e spezie, poco succo di limone, e terrai in addobbo per poco dopo un quarto d'ora, ci mescolerai un'oncia di butiro, e fatta una composizione ne riempirai le pernici, le cucirai, l' incoscerai con le zampe sopra le cosce, ed il collo con il *becco* sotto le ali; le porrai in una casseruola con un poco di butiro, e le farai soffriggere sulla fornella; quando si saranno rinvenute, ovvero han preso colore, le toglierai dalla cassernola, le ravvolgerai in carta ognuna, e le farai cuocere a vapore infilzate allo spiedo con la leccarda sotto; frattanto farai la seguente

Salsa.

Porrai in una casseruola un limone fettato sottilmente, scorzato, e senza li nocciuoli, due coppini di brodo rosso, mezzo pane di butiro maneggiato con pochissimo fior di farina, poco sale, pepe, e spezie, ed appena una raspatura di noce moscata; farai dolcemente bollire, e stringere, e passare per setaccio; quando saran cotte le pernici, le porrai ben pulite nel piatto proprio, versandoci sopra l' anzidetta salsa.

Tartufi farsiti.

Prendi li tartufi tutti uguali, e di quelli oscuri, poichè ci sono di quelli bigi chiari, ed il prezzo di questi è molto minore, li scorzerai diligentemente, e li lesserai appena per poterli vuotare, altrimenti si sgranerebbero tutti, quindi col cava-frutto diligentemente li vuoterai da poterli *farsire*, *riempire*: prendi il frutto delle ostriche fresche, le pesterai, con tutto ciò che il cava-frutto ha vuotato dalli tartufi, le pesterai insieme, quindi ci unirai un trito finissimo di magro prosciutto, del sale, del pepe, della spezie, poco trito d'erbette, e

torli d'ovi per rammassare questa farsa; con questa ne riempirai li tartufi: prendi un rotolo di teneri scorzati piselli, o di piccolissimi funghi, li farai soffriggere con once quattro di ottimo butiro, ed un poco di *culì*, ed alla metà della loro cottura ci porrai li tartufi, li farai terminar di cuocere, e quando sarà tutto cotto, ci porrai due coppini di *culì*; porrai questo *entremets* nel piatto proprio con crostini, fritti al butiro.

Pasticcio di fagiani all' Inglese.

Prendi due fagiani ben spennati, lavati, e puliti, li farai in pezzetti con tutte le ossa, li porrai in un vase di creta, con sale, aromi, quattro foglie di salvia, una d'alloro, e covrirai tutto con ottimo aceto bianco; terrai tutto in *marinato* per un' ora e mezzo, e poi passerai li pezzetti de' fagiani bene sgocciolati in una casseruola, con delle fettoline di prosciutto, de' filettini di tartufo, pochissimi capperini, de' funghi ben purificati, ma pochi, e triturati, ed once quattro di butiro, mescolerai tutto, e farai cuocere lentamente, e bisognandoci maggior umido, bagnerai con *culì*.

La cottura dev' essere giusta, ma che non si fatichi nel masticare.

Questo pasticcio si serve in una forma di majolica, o di terraglia espressamente fatta per quest' uso, oppure farai in una casseruola una forma di pasta *brisè* verniciata di sugna, vedi per questa pasta il *cap. IV. §. IV.* facendola cuocere vuota, al forno, cioè, con fodera di carta e forma di brenna appena bagnata con acqua calda; cotta che sarà la forma, diligentemente la sformerai, l'adatterai nel piatto proprio con salvietta sotto, ed in essa ci verserai li cotti pezzetti de' fagiani.

Questo pasticcio potrà eseguirsi con qualunque specie di caccia.

Croccanda di mandorle.

Farai questa croccanda come quella servita il giorno 8 marzo pag. 121, e siccome trovasi espressa a *tarallini* in vece vernicerai appena, appena di ottimo oglio la casseruola, ed in essa ci distenderai sottilmente col mezzo di un limone le man-

dorle, e farai la forma, e se ne vorresti fare delle altre per gradazione sarà più grazioso; la sformerai diligentemente, e la porrai nel piatto proprio con salvietta sotto, tempestandola di piccolissimi cannellini, e confettini a colore.

Pel Primo Servizio di Riposto.

Accomoderai con pulizia, e simmetria tutti li descritti piattini stabiliti nella minuta, e per l'apparecchio vedi quello del 30 maggio e 10 luglio, come ancora per li vini esteri.

Pel Secondo Servizio di Cucina.

Ricciola in lesso con salsa alla majonese.

Prendi una bella ricciola, che pel numero di 12 coperti, non tanto per la quantità, ma per la figura dovrebbe essere per lo meno di cinque in sei rotoli, la netterai benissimo, come, sgargiarla, e squamarla (*ma bada per le tue mani, che molto m' interessa se i miei cari allievi soffrissero del male nelle manovre delle mie prescrizioni, senza avvertirli, per non facoltarsi in biasimarmi senza ragione*) gli aprirai le viscere, la pulirai, e la laverai; gli troncherai le piccole ali, e la criniera, ed appena appena gli spunterai la criniera della coda, restandogli la figura di forbice; la ravvolgerai in un panno-lino e la farai bollire in una pesciera proporzionata con brodo aromatico, cioè, due caraffe d'aceto bianco, sale, teste di garofani, stecchette di cannella, petrosemolo, poche foglie d'alloro' due cimette di rosmarino, quattro portogalli, ed altrettanti limoni scorzati, meno li semi, ed acqua molta, farai bollire, schiumare, e cuocere: la farai intiepidire nel brodo medesimo, e diligentemente con due rampini alzerai l'anima della pesciera per prendere il pesce, e svolgerlo, asciugarlo con panno-lino, ed adattarlo nella sperlunga con salvietta sotto e servita con la

Salsa alla majonese.

Per questa cernia batterai per più di un'ora 24 rossi d'ovi, quasi da farli divenir bianchi, quando si sarà bene elevata la schiuma, che diverrà saponacea, ci verserai in dettaglio delle

stille d' oglio il più perfetto, della quantità di meno di un *misurello*, e poco succo di limone, continuando a battere facendo bene medesimare tutto, la porrai nelle salsiere, e si servirà.

Piccioni alla Tartara.

Netterai benissimo sei piccioni, li dissosserai alla riserva delle ali, e zampe, e li riempirai di un salpiccone fatto nel modo seguente: prendi delle animelle, che lesserai, come dei gamberi le code, due piccoli tartufi lessati, dei piccioli prugnoli secchi bene ammollati, li fegati proprj lessati; tutto grossolanamente triturerai, e porrai in una casseruola, con un poco di butiro, un pezzetto di prosciutto ancor triturato, e farai soffriggere sulla fornella; quando principia a divenir color d' oro, ci porrai due cucchiaj di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, farai consumare di nuovo; quindi ci porrai per legare due, o tre torli d' ovi, e di questo salpiccone ne riempirai li piccioni, li cucirai, e li legherai benissimo, li porrai in una casseruola, con qualche fetta di lardo, e vitella sotto, e sopra; ci porrai un mazzetto d' erbe, un bicchiere di vino di Sciampagna ed altrettanto di brodo, poco sale, e pepe sano, coprirai con un foglio di carta, e farai cuocere sotto, e sopra: quando saranno cotti, passerai pel setaccio il fondo della cottura, disgrasserai, ci porrai un poco di brodo colorito, e lo farai consumare al punto di una glassa color d' oro; scucirai diligentemente li piccioni, l' asciugherai, e li porrai nel piatto proprio, glassandoli, con questa piccola salsa, ed un coppino di culì.

Schiuma alla Rena.

Farai un cappone, o una buona pollanca in arrosto, ne scarnirai tutta la carne, togliendone la cute, la triturerai, ma precedentemente pesterai once tre di mandorle dolci, pria scorzate, e con queste pesterai poi la triturata carne di pollo cotta in arrosto, ci unirai una eguale panata cotta in brodo, e latte ben ristretta, ci porrai, del sale, del pepe, e pesterai di bel nuovo finissimo, ci mescolerai un battuto di sette torli d' ovi, e tre chiara, e queste separatamente battute alla fiocca, e passerai per setaccio.

Prendi una casseruola, la vernicerai di butiro, nel fondo ci farai un grazioso parterre, con piccolissimi filetti di prosciutto, di petti di polli, di qualche radice cotta, e sopra ci verserai la composizione; farai cuocere la casseruola al bagno-maria, e cotta la rivolterai nel piatto proprio con alquanto sugo di sostanza, e la servirai.

Gattò di sparagi ripieno di erbe, anche cotto al bagno-maria.

Lesserai un competente quantitativo di teneri sparagi, e dopo cotti li terrai in un battuto d'ovi; quindi lesserai ancora, piselli, funghi, carciofi, pastinache, rape, selleri, e farai tutto a filettini, li sgocciolerai, e li porrai in una casseruola, con un poco di butiro, maneggiato con poco fior di farina, prosciutto, petrosemolo e maggiorana, tutto trito, del sale, e del pepe, ed un coppino di brodo di sostanza con delle patelle scorzate, rilvolterai, e farai incorporare; dipoi prendi una casseruola, la vernicerai di butiro, ci adatterai come una fodera tutti quei sparagi, e con somma diligenza, anzi con maggior pazienza li accomoderai uno appresso dell'altro, non per lungo, ma a traverso, e baderai, che di sparagi la spessezza almeno nella casseruola dovrà essere circa due dita onde poterti regolare pel quantitativo di essi; fatta questa cassa ci porrai quella casseruola con tutte le altre erbe, e sopra ci farai la covertura in conseguenza de' sparagi; porrai la casseruola in un'altra grande con acqua bollente, e farai cuocere al bagno-maria, cotto, che sarà questo gattò lo toglierai dalla casseruola ove ha bollito, ci porrai il coverchio sopra, e diligentemente rivolterai la casseruola, onde farne uscire, o acqua se ve ne fosse disgraziatamente entrata, oppure del sugo suo proprio, quindi lo ritornerai al primiero, facendolo rassettare un tantino sul pancone; lo rivolterai nel piatto proprio, versandoci un coppino di buon *sugo*, o *culì*.

Verrigine lattante rifredda.

Prendi una verrigine lattante, circa tre in quattro rotoli, ne toglierai tutto il dintorno, perchè sempre acquista non buono odore, come del pari tutta la parte salina, gli

rasperai la cute, e per tre giorni la terrai in acqua fresca, facendola così ammollire, e dissalare come il prosciutto, cambiandoci l' acqua due volte al giorno, e lavandola sempre; l'ultima volta la laverai con spirito di vino, l'avvolgerai in panno-lino, la cucirai ben forte e la bollirai similmente come la ricciola, aggiungendoci dippiù due libbre di spirito di vino; dopo cotta la porrai sotto un regolare peso perchè imprenda una piana figura; frattanto, lesserai una zampa di vitella però (non già una delle buone attrici comiche) ne toglierai il midollo al piede della vitella, lo schiumerai, e scotto tutto lo passerai per setaccio, lo disgrasserai benissimo, e riporrai il brodo in una casseruola con mezza caraffa di ottimo aceto bianco, poche cortecce di limone, e portogallo finissimi scorzati, una stecchetta di cannella, once otto di zucchero, farai bollire, e chiarire, ripasserai di bel nuovo pel setaccio, e disgrasserai ancora badando di non doverne ricavare altro di brodo, che una caraffa al più, lo farai gelare in un vase di terra, o in una forma di rame; con neve trita, adatterai la verrigine ben propria in una sperlunga con salvietta sotto, e la guarnirai con dei pezzettini di quel brodo gelato, ed anche per sopra fatto quasi in fettoline, e così la servirai.

Caprio al siviero.

Prendi rotoli tre di caprio selvatico (dalle cosce), ne farai tanti pezzettini, e li laverai più volte in acqua bollentissima, da non poterci resistere le mani, che rivolterai sollecitamente con una mescola di legno, sento dirmi da taluni... *ne mio Signò, pecchè chesto?* in buona pace rispondo, che qualunque caccia sia uccisa con lo schioppo, rendesi per necessità più nera perchè il sangue si è tutto congelato nella carne medesima; l' azione dunque del forte calorico dell' acqua, produce due vantaggi, il primo, che chiarifica la carne in certo modo, e l' altro, che la consolida, e quindi laverai con acqua fresca, e spirito di vino: asciugherai bene tutto, e li porrai in una casseruola più grande con once sei di sugna, ed un mazzetto di erbe, ma fortissimo legato, contenente fusti di petrosemolo con poche cimette, maggiorana, basilico, due foglie d' alloro, quattro foglie di salvia, quattro teste di garofani, una dozzina di coriandri, e pepe

e due stecchette di cannella per la lunghezza del mazzetto, questo ben legato lo farai soffriggere con li pezzettini del caprio, e poco sale; soffritto, e poi ben cotti, li sgocciolerai da quel brodo, che la carne medesima darà, e se per caso, poco ne somministrasse ci porrai un poco di brodo chiaro per cuocere, cotta, e sgocciolata la carne la terrai in disparte; porrai in una casseruola once otto di ottimo mostacciolo pesto, mezz' oncia di garofano e cannella polverizzata, pochissimo pepe, un gusto di sale, bada che non disgusti, once otto di zucchero fino, once quattro di spellate mandorle a filettini, un' oncia di pignoli divisi per metà, due once di uva passa, ma di quelli acini grandi, ed asciutti, che li farai in quartini togliendone li semi, once quattro di cedro candito triturato, una caraffa e mezzo di ottimo aceto bianco, e se ti riuscisse avere quello di Malaga sarà più ottimo, farai bollire questa salsa, riportandola ad una giusta consistenza, dopo di che saggerai, se molto aspra ci porrai ancora di zucchero e del più aceto, ed acqua, se molto dolce, ci porrai del solo aceto; ci mescolerai li pezzettini del cotto caprio, ci porrai un pochino di fior di farina per darci una piccola liga, e così servirai questo siviero.

Arrosto di vitella.

Prendi un bel pezzo di vitella, dalla parte del filetto, o dalla coscia, lo ravvolgerai in carta butirata, lo legherai, e l' infilzerai allo spiedo facendolo ben cuocere arrosto al vapore, con la leccarda sotto, nella quale ci porrai un poco di brodo chiaro bollente, e con quel grascio che dal pezzo medesimo cadrà nella leccarda con pennello di piume espressamente bagnerai l' arrosto, e così diverrà ottimo; quindi ben pulito lo porrai nel piatto proprio con poca insalata trita sotto, e lo servirai.

Pasticceria gelata, di poncio ed arancio.

Prendi tre piedi di vitella, li taglierai, ne toglierai il midollo, li laverai, e li porrai in una marmitta piena d' acqua, porrai sulla fornella a bollire, e schiumare; farai tutto scuocere, passerai per setaccio; porrai quel brodo in una casseruola e lo disgrasserai; batterai alla fiocca due chiara

d'ovi, ed intiepidito il brodo ci porrai questa schiuma con un rotolo di ottimo zucchero, ed un pajo di cortecce di limone fine scorzate; schiumerai benissimo, e ripasserai per setaccio questo brodo; lo riporrai in casseruola con moltissime cortecce d'arancio ma finissime, ed un pajo di stecchette di ottima cannella, farai dolcemente bollire da poterne ricavare due caraffe di brodo, schiumando sempre; portato al punto di sua precisione, che conoscerai, bagnando le dita, e tastando del vischioso, toglierai la casseruola dalla fornella, e terminato il *bollo* ci porrai dell'ottimo rum in tanta quantità, che dia buon gusto. Porrai questo brodo nella forma, o stampa stabilita, ed in quella lo farai gelare, dopo raffreddato, però adattando la forma in mezzo a due rotoli di neve schiacciata; quindi dopo gelata cercherai diligentemente staccare dalla forma la pasticceria, ed adattandoci una salvietta sopra, destramente la rivolterai nel piatto proprio facendoci cadere il pezzo.

Pel Secondo Servizio di Riposto.

Accomoderai tutti li descritti piattini con proprietà stabiliti nella minuta, regolandoti come ti ho detto nel primo servizio del Riposto.

Circa il magistero dei dolci, vedi il giorno primo marzo per le spumette, e graffioletti, per li marzapani amorosi, e mirenghe, vedi il giorno 2 marzo.

Pel gelato di pistacchio, vedi il giorno 6 marzo, per quello di candito, vedi il giorno 3 marzo.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX*.

Circa l'apparecchio, ti regolerai come per li due Pranzi del 30 maggio, e del 10 luglio.

5 Ottobre - Giovedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Minestra di frutti ripieni. Ordura di braciolette di riso. Arrosto di Gallotta. Torta di sciroppato ec.

Minestra di frutti ripieni.

Questa minestra è composta di percoche, pera, pomidoro, torzelle, cipollette, e cocozze d'acqua, cioè, le così dette *cocozzelle lunghe;* ai frutti se ne tolgono le cortecce, e col cava-frutto se ne toglie l'osso, o il seme, o il cuoretto, facendoci un vuoto nel mezzo, come del pari si pratica con le cipollette, li pomidoro, e le torzelle, ed a queste ultime ne toglierai tutte le foglie lasciandoci solo una piccola cimetta; per le *cocozzelle* cercherai acquistare quelle non molto grandi e più dritte, gli rasperai col coltello la corteccia, e le ridurrai in diversi cannoletti, togliendone precisamente il seme: farai un pesto di polpa di carne, mescia con provola grattugiata, poca polpa di pane spungata, e premuta, battuto d'ovi, del sale, del pepe, e passerai per setaccio; con questo estratto ne riempirai tutti li frutti stabiliti per questa minestra, che farai cuocere nel brodo di sostanza ben condito, e colorito, articolo per articolo, principiando dalle percoche, ed in ultimo le *cocozzelle,* e siccome ciascuna cosa sarà cotta, la toglierai, e la riporrai in una casseruola *matta,* tenendo pronto dell'altro brodo, o sugo, onde la minestra venghi di maggior gusto, che verserai sopra di tutto, e quando si dovrà servire, con somma diligenza adatterai tutti li pezzi frammischiati tra loro in zuppiera con del sugo medesimo.

Ordura di braciolette di riso.

Per questa ordura vedi il giorno 25 aprile, pagina 328.

Arrosto di gallotta.

La stagione presenta delle buone pollanche di gallotta, sicchè ne acquisterai una non più di circa rotoli tre, la netterai pulitissima, ci porrai nel suo viscere un pezzo di verriggine ligato con petrosemolo, basilico, e maggiorana, l'incoscerai, e la legherai, e ci farai dare pochissimi bolli in acqua, dipoi la sgocciolerai, l'asciugherai, la ravvolgerai

in carta butirata, la legherai, l'infilzerai allo spiedo, e la farai cuocere a vapore con sotto la leccarda, nella quale ci porrai un poco di brodo, e con quello che sgocciolerà dalla gallotta medesima la bagnerai; divenuta così ben cotta, la porrai ben propria nel piatto e la servirai.

Torta di sciroppato.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina giusta il *cap. IV.* §. 1. la disporrai nella tortiera propria, ci porrai libbre due e mezzo di sciroppato, e la farai cuocere, o al forno, o sotto al fornello, e raffreddata la scivolerai nel piatto proprio, polverizzandola con zucchero.

Circa l'apparecchio del Riposto, e Desserts farai come gli altri precedenti. Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

6 Ottobre - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Riso con l'estratto di pomidoro. Calamari farsiti in umido. Milinsane alla parmegiana di magro. Crema di rose ec.

PRATICA.

Riso con pomidoro.

Farai l'estratto di pomidoro con rotoli quattro e lo farai come ripetute volte ho detto, lesserai per metà di cottura libbre quattro di buon riso, lo sgocciolerai e lo rivolterai nel brodoso estratto di pomidoro, lo farai terminar di cuocere, e lo servirai in zuppiera.

Calamari farsiti in umido.

Prendi libbre sei di freschi mezzani calamari, li netterai pulitissimi, e diligentemente ne toglierai dallo stuccio li loro artigli, che grossolanamente triturerai, e li farai soffriggere con strutto, ed una trita cipolla, che bagnerai con ac-

qua bollente, quindi ci farai liquefare un'oncia e mezzo, di conserva di pomidoro, e farai un corto brodo, in esso ci farai cuocere li calamari, che riempirai di pan-gratto, ed un trito di capperi, olive bianche, petrosemolo, poca uva passa, e pignoli, del sale, del pepe, rammassando questa composizione con poco oglio, e così li servirai.

Milinsane alla parmegiana, di magro, perfettamente di nuovissima esperienza.

Scorzerai delle milinsane, le fetterai, le porrai in sale, e sotto un peso a sgocciolare, quindi le premerai, l'asciugherai, e le friggerai; le porrai in tortiera frammezzate di pangratto, petrosemolo, sale, pepe, ed oglio, le farai incrostare sotto al fornello, e le servirai.

Crema di rose.

Con una caraffa e mezzo di latte farai questa crema come è detto al *cap. VI. §. V.*

La pratica del Riposto, e Desserts, farai come le altre. Per la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

7 Ottobre - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

Cucina.

Timpano al latte. Lesso di merluzzo con salsa d'oglio, e limone. Entremets di fagiolini al butiro. Pastarelle alla reale ec.

PRATICA.

Timpano al latte.

Farai la pasta frolla con libbre tre di fior di farina giusta il *cap. IV. §. 1.* ne formerai la cassa in una casseruola;

frattanto farai bollire due casseruole una con acqua , e l'altra con due caraffe di latte , lesserai libbre due e mezzo di maccheroni pria nell'acqua, ma alla metà di cottura li sgocciolerai benissimo , e li tufferai subito nel latte , in dove li farai terminar di cuocere ; quindi li terrai un pochino , e poi li sgocciolerai ancor da quello ; li rivolterai ben bene con once otto di provola grattugiata , e li porrai nella preparata casseruola con la pasta frolla framezzandoli di fettoline di mozzarella , ci porrai il coverchio di pasta frolla , e lo farai cuocere ; quindi lo sformerai , e lo porrai nel piatto proprio.

Lesso di merluzzo.

Prendi un bel merluzzo di libbre otto, lo sgargerai, squamerai, e pulirai, lo laverai, e lo lesserai ravvolto in pannolino con brodo aromatico , vedi il lesso di cefalo alla pagina 119.

Entremets di fagiolini al butiro.

Netterai libbre tre di fagiolini verdi e teneri, li lesserai, con acqua , e sale , e li sgocciolerai ; quindi li passerai in una casseruola con once sei di butiro, e poca salsa di pomidoro , li condirai con sale , e pepe, e li servirai con crostini fritti al bordo del piatto proprio.

Pastarelle alla Reale.

Vedi il giorno 30 Aprile pagine 348.

8 Ottobre - Domenica.

Minuta del Pranzo , Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa di tagliolini. Lesso di vaccina con salsa di pomidoro. Arrosto di cefalo. Crema di cioccolatto.

Zuppa di tagliolini.

Primieramente farai il brodo come ho detto al *cap. V.* §. 1. e dovendo servire il lesso ti servirai di un pezzo di vaccina detto il *vacante* di libbre otto con ciò che segue; frattanto farai la pasta de'tagliolini giusta il *cap. IV.* §. *VIII.* pag. 24, li lesserai nel brodo, e li servirai in zuppiera.

Lesso di vaccina.

Porrai nel piatto proprio il lessato *vacante*, e sopra ci porrai la salsa di pomidoro.

Arrosto di cefalo.

Prendi libbre otto di cefalo, o uno, o non più di due, li sgargerai, li pulirai al didentro, e li laverai benissimo, l' asciugherai, e li bagnerai d' oglio; li porrai sopra la graticola infuocata, e li farai cuocere, quindi l'accomoderai nel piatto proprio con lattuga trita sotto, e si serviranno con le caraffine d' oglio, ed aceto.

Crema di cioccolata.

Farai la crema con una caraffa e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 1. pagina 34, la porrai nel piatto proprio, e la servirai con cannella polverizzata.

La pratica pel Riposto e Desserts, sarà come le precedenti. Per la bevanda di caffè, vedi il *cap. IX.*

9 Ottobre - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

CUCINA.

Timpano di maccheroni, con corteccia di milinsane. Frittura di triglie, e calamaretti. Arrosto di vitella; Schiuma di ricotta dolce.

Timpano.

Scorzerai quindici, in sedici ben grandi milinsane, le fetterai, e le porrai in sale sotto un peso, quindi le premerai con le mani, l' asciugherai, e le friggerai: vernicerai di sugna la proporzionata casseruola, ci farai una cassa di carta, ed ancor questa verniciata di sugna, che ingranirai di pangratto; dipoi adatterai le milinsane, badando, che una fetta attacchi con l' altra, e farai un' altra controcassa di milinsane, bene attaccate alla ingranita carta; ed in questo vuoto ci porrai li maccheroni ben conditi frammezzati di polpettine, interiori di pollo, piselli, e fettoline di mozzarella; al disopra ci porrai le altre milinsane, l' altra carta, e così con molta diligenza lo farai fermare sopra la fornella rovente, e bordo di carboni alla casseruola, e sopra il coperchio; dopo che sarà fermato, lo farai rassettare un pochino sopra al pancone, e poi ne toglierai il pezzo di carta per coperchio, diligentemente lo rivolterai nel piatto proprio (e qui ci vuole molta maestria nel saperlo ben rivoltare nel piatto proprio, per la qual cosa li *pedanti* credono di rivoltarlo sopra di un coperchio di casseruola, e poi farlo scivolare nel piatto proprio; a sciocco mio credere, verrebbe a soffrire un *tempo* dippiù, ti ho detto questo, mio sempre caro dilettante, e mio alunno, perchè io nelle mie circostanze ho fatto, e fo sempre così, perchè ne ho conosciuto la maggior facilità), ne toglierai la cassa di carta, e lo servirai.

Frittura di triglie, e calamaretti.

Prendi libbre otto di mezzane triglie (e siano quelle dette dell' ameno sito del Granatello perchè ci troviamo nella stagione propria) e calamaretti insieme, intendo dire, metà per *specie*, alle triglie le sgargerai, le squamerai, e le pulirai, ai calamaretti ne toglierai quella piccola, che dicesi *spada*, gli toglierai gli occhi, laverai tutto, e farai sgocciolare in un setaccio, poscia farinerai col tamburetto, friggerai, e nel piatto proprio con salvietta sotto l'accomoderai simmetricamente con foglie di petrosemolo fritto.

Arrosto di vitella.

Prendi libbre otto di filetto di vitella, ne toglierai diligentemente qualche poco di grascio soverchio, l'avvolgerai in carta butirata, lo legherai, l'infilzerai allo spiedo, e lo farai arrosto con foco a vapore, vedi pagina 348.

Schiuma di ricotta dolce.

Prendi libbre quattro di ricotta, che sia perfettissima, non molle, e non sierosa, e se per caso, come spesse volte avviene, che ti si presentasse la ricotta divenuta già una crema per essere troppo molle, e non potendo far di meno di cambiarla, la porrai in un tovagliolo, lo terrai pendolo, oppure la porrai in un setaccio piuttosto lasco perchè così se ne sgocciolerà tutta la parte sierosa, in questo caso ti regolerai prendere altre once quattro di ricotta; batterai alla fiocca, e bene spumante sei chiara d'ovi, e le mescolerai con la ricotta, ci porrai li sei torli, once dodici di zucchero finissimo polverizzato, ed once otto di cocozzata in filettini; vernicerai una proporzionata casseruola di butiro, e quindi la ingranirai di finissimo pan-gratto, diligentemente ci verserai la composizione, e la farai cuocere sopra di una roventata fornella senza foco, un bordo di accesi carboni alla fascia della casseruola, e sopra al coverchio, animando sempre col ventarolo il foco perchè non s'incenerisca; baderai semmai il foco fosse molto, ed allora lo diminuirai; se sulla superficie della schiuma siasi molto colorita ci porrai un pezzo di carta, o in quel punto, che maggiormente abbia preso colore; vedrai il suo punto di cottura introducendo la lama del coltello, che, se ne sorte pulita l'è cotta; la toglierai allora dal foco, la farai fermare sul pancone, e quando vedi, questo estremo, cercherai staccarla con la punta del coltellone, e la rivolterai nel piatto proprio con salvietta sotto. Bada, che la casseruola sia proporzionata, in modo, che la composizione non deve oltrepassare la metà, dovendo bisognare il dippiù pel suo gonfiore.

Mi credo nel dovere di sorpassare il giorno 10 e sostituirci quello del 15 dappoichè l'è questo di altra somma letizia pel Regno delle Due Sicilie, per essere il Giorno Ono-

mastico di S. M. la Regina N. S. Augusta Consorte del nostro Amabilissimo Sovrano Ferdinando II.

15 Ottobre Domenica 1843.

Perchè questa Operetta l'è principiata con questo Calendario.

MINUTA DELL' INTERO PRANZO, RIPOSTO E DESSERTS.

Primo Servizio di Cucina.

Zuppa alla Selvaggina. Lasagnette incaciate. Ordura di anemole d'erbe all'Inglese. Testa di vitella alla Reale. Frittura di palaje. Storione alla Italiana con salsa di capperi. Schiuma di tartufi. Gattò di mille foglie glassato.

Primo Servizio di Riposto.

Quattro piattini di butiro, quattro con crostini bruscati, quattro con fellate di diversi salami, quattro con fichi, quattro con frutti di mare, quattro con peparoli, quattro con rafanelli.

Vini Esteri pel Primo Servizio, oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Colorotì rosso, vino di Francia, quattro di Cheres bianco, vino di Spagna, quattro di Tavel rosso, vino di Francia, quattro di S. Giorgio, bianco, vino di Ungheria.

Secondo Servizio di Cucina.

Lesso d' Ombrina con salsa alla remolada fredda. Fagiano alla Contessa. Frittelle di castagne brusche. Composta di piccioni. Gattò di cervelli alla Tedesca. Granadine di pesce spada alla Egiziana. Lepre alla Fiorentina. Bomba Americana gelata alla vainiglia.

Secondo Servizio di Riposto.

Quattro piattini con frutti di mare, quattro con tarantel-

lo, quattro con diverse composte in aceto, come, cetrioletti, capperini, capperoni milinsane, quattro con ostriche di Taranto in salsa, quattro con diverse insalate cotte, e crude.

Vini Esteri pel Secondo Servizio oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Sciampagna, quattro di Grave bianco, vino di Francia, quattro di Paccaretto bianco, vino di Spagna, quattro di Oyras rosso, vino di Portogallo.

Desserts.

Quattro fruttiere montate a due registri con frutti, altri quattro piatti proprj per frutti, con pezzettini di mellone, quattro con diverse uve, altri quattro con verdure, quattro compostiere con frutti in giulebbe, due piatti con due diverse qualità di formaggio estero, quattro piatti montati a diverse gradazioni di registri per dolci, cioè, Biscottini di confetture, Biscotti di mandorle dolci, Pignolate, e Raffioletti. Due forme di gelato, una di percoche, e l'altra di caffè bianco, due bottiglie di rosolio diverso.

Vini Esteri pel Desserts.

Quattro bottiglie di Malaga, vino di Spagna, quattro di Vaxen rosso, vino di Ungheria, quattro di Aleatico rosso, vino di Toscana, e quattro di Moscato de Perier bianco, vino di Francia. Caffè.

PRATICA.

Del Primo Servizio di Cucina.

Zuppa alla selvaggina.

Prendi una pernice, due beccacce, due colombi di torre, spennerai, pulirai, vuoterai, e laverai benissimo; porrai tutto in una marmitta con once sedici di prosciutto, e con acqua molta farai bollire a lento foco finchè l'avrai bene schiumati; dipoi ci porrai un mazzettino di petrosemolo, ed once otto di freschi finocchi selvatici; quando sarà tutto cot-

to, conserverai il brodo, che chiarificherai come per li brodi, e lo conserverai al caldo. Spolperai tutto, e quella carne la pesterai unito al prosciutto, e l'erbe; questo pesto lo porrai in una casseruola con un poco di *culì* e brodo chiaro, e mescolando tirerai una *purè*; passerai questa *purè* per setaccio, ed il suo estratto lo mescolerai, con il brodo conservato come di sopra, e ci darai il gusto di sale. Farai dei dadini piccoli di pane, li friggerai belli biondi, li porrai in zuppiera e ci verserai il descritto brodo.

Lasagnette incaciate.

Farai la pasta de' tagliolini, vedi il *cap. IV. §. VIII.* la fatigherai moltissimo, la distenderai, e ne formerai le lasagnette come vedi il modello alla pag. 400, le lesserai in acqua moltissima, le sgocciolerai, e le frammezzerai in zuppiera con once sedici di parmegiano grattugiato, e sugo.

Ordura di anemole d'erbe all'Inglese.

Prendi grana sei di spinaci, grana venti di sparagi, once sedici di pronti e piccoli funghi, once sedici di teneri scorzati piselli; pulirai queste erbe, e le lesserai, quindi bene sgocciolate, le pesterai con once otto di polpa di pane spungata nel latte, e premuta, once otto di grattugiato parmegiano, ed una diecina di torli d'ovi duri, ci porrai, del sale, del pepe, e passerai tutto per setaccio; se ti sembrasse alquanto soda la pasta, intendo dire più dura, ci porrai qualche torlo d'ovo fresco, con un pochino di latte, e così si renderà più morbida: di questo estratto ne formerai le *anemole* ovvero *braciolette;* le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, e poscia le ingranirai di pan-gratto, ed a color d'oro le friggerai; le farai sgocciolare del grascio sopra di carta floscia, e l'accomoderai a cuppola nel piatto proprio con salvietta sotto.

Testa di vitella alla Reale.

Prendi una regolare testa di vitella, la disosserai tutta intera, tagliando dal fronte sino al muso, togliendone il cervello, e la lingua, la pulirai, la laverai, e l'asciugherai.

Farai una farsa di polpa di vitella pesta passata per setaccio, e condita con provola grattugiata, battuto d' ovi, trito petrosemolo, pane spungato, sale, ed aromi; mescolerai tutto e la distenderai una metà per tutta la disossata testa, farai frattauto dei filettini di vitella prosciutto e petti di pollo, li terrai in addobbo per circa un'ora con succo di limone, petrosemolo, e capperini triturati, sale, ed aromi: porrai questi filettini nella testa, e poi ci distenderai l' altra farsa, cucirai diligentemente il fronte della testa facendo che torni nella sua forma al naturale; la porrai in una salvietta, con un letto di fettoline di lardo, di prosciutto, e qualche fetta di limone scorzata; la ravvolgerai, la legherai, e la porrai nella casseruola *rotonda* con due bicchieri di vino bianco bollente, due fette di prosciutto, una cipolla, una carota scorzata, uno spicchio d'aglio, quattro teste di garofani, e di coriandri, un mazzetto di diverse erbe, cioè, foglie di lauro, basilico, petrosemolo, un sellero, ed una pastinaca, sale, pepe, ed il resto brodo chiaro, e farai bollire; quando sarà cotta la sgocciolerai, la scucirai dalla salvietta, la porrai nel piatto proprio, che sia bella bianca, e ci porrai una salsa alla Spagnuola come segue: porrai in una casseruola dei dadini di polpa di vitella, e di prosciutto, qualche scalogna sana, uno spicchio d'aglio, due garofani, un cucchiajo d' oglio buono, e farai soffriggere, dipoi ci porrai mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, e farai scuocere; passerai per setaccio, porrai nell' estratto un pochino di succo di limone, e quindi la porrai sopra la testa di vitella.

Frittura di palaje.

Prendi per dodici *Coperti* quattro palaje, dovrebbero essere di libbre quattro per ciascuna, le sgargerai, le squamerai, le pulirai benissimo, le laverai, l' asciugherai, le farinerai, e le friggerai *sane*, e dopo sgocciolate del grascio, farai col coltellone una incisione per lungo la spina, e diligentemente staccherai li due laterali filetti, che lascerai e così farai per tutte e quattro; adatterai nel piatto proprio una salvietta, e sopra situerai ben disposte le palaje, interlineandole di petrosemolo fritto; questo è l' apparecchio di un fritto elegante di palaje per un pranzo di Parata.

Storione alla Italiana con salsa di capperi.

Prendi un grosso pezzo di storione, lo netterai, e laverai benissimo, lo ravvolgerai in un panno-lino, e lo porrai in una pesciera, con metà acqua, e metà vino bianco, ci porrai una cipolla, una carota, ed una rapa in fette, del petrosemolo, quattro foglie d'alloro, del cerfoglio, teste di garofani, due stecchette di cannella, del sale, del pepe, mezzo grano di pepe sano, once otto di butiro, un bicchiere di ottimo aceto, e delle fette d'agrumi, badando che il pesce resti coverto di brodo; lo farai bollire dolcemente; quando sarà cotto lo farai raffreddare nell'istesso vase; dipoi lo sgocciolerai, lo scioglierai, l'asciugherai, e l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto. Lo servirai con la *salsa di capperi* nelle salsiere, che farai com'è detto a pagina 355.

Schiuma di tartufi.

Prendi libbre tre di tartufi, li netterai di tutta la terra, li laverai, e li scorzerai ancora qualche poco; se non si rendono molto puliti, li lesserai per metà di cottura; dipoi li grattugerai con la grattugia fina; farai intanto spungare once sedici di polpa di pane nel latte, la premerai, e l'unirai con li grattugiati tartufi; batterai alla fiocca otto chiara d'ovi, e divenuta bene elevata la schiuma la mescolerai ancora, ci unirai pure li torli d'ovi ed once otto di provola grattugiata, ci porrai poco sale, e pepe e passerai per setaccio: vernicerai di butiro una proporzionata casseruola, la ingranirai di pan-gratto, ci verserai la dose, che giunga alla metà della casseruola, e la farai cuocere sopra di una fornella roventata, e con bordo di carboni alla casseruola, e foco sopra il coperchio; baderai, che alzi, in cottura, ma che non si bruci; dopo cotta la farai rassettare sul pancone, e diligentemente la rivolterai nel piatto proprio con salvietta sotto.

Gattò di mille foglie glassato.

Farai questo gattò giusta la pagina 220.

Primo Servizio di Riposto.

Farai quattro piattini di butiro passandolo per la siringa con diverse stampe, facendo cadere il lavoro nel piattino proprio con salvietta sotto; ed accomoderai similmente in altri quattro de' crostini bruscati, ne farai altri quattro ancor con li piccoli salvietti di fellate di diversi salami, altri quattro con fichi con foglie di vite sotto, quattro piattini di frutti di mare, guarniti con l'erba di mare sotto, altri quattro con filettini di peparoli in aceto conditi con oglio, e quattro di rafanelli, con le cimette nel mezzo.

Si principieranno a servire li vini Esteri dopo le zuppe, e due piattini per volta, e così s'intersecheranno con gli altri piatti, e piattini.

PRATICA.

Del Secondo Servizio di Cucina.

Lesso d'ombrina, con salsa alla remolada fredda.

Netterai e laverai uua grande ombrina, la farai cuocere in brodo aromatico ravvolta in panno-lino; frattanto farai la

Salsa alla remolada, fredda.

Prendi due selleri, ne toglierai tutte le foglie cattive, e scorzerai il torzuto, li laverai, e li pesterai con due cipollette bianche, un mazzettino di petrosemolo, un altro di crescioni, un altro di pimpinella, due once di capperini, la quarta parte di uno spicchio d'aglio, pesterai tutto finissimo, e porrai questo pesto in una casseruola, con due cucchiai di mostarda, due torli d'ovi duri, un cucchiajo d'oglio, e scioglierai tutto con aceto bianco; passerai per setaccio, ci porrai del sale, e del pepe, e così la servirai per l'ombrina, che, se porrai il pesce nel piatto proprio senza la salvietta sotto allora ci verserai la salsa, se poi ti piacesse adattare il pesce con sotto la salvietta, allora servirai la salsa nelle salsiere

Fagiani alla Contessa.

Pulirai benissimo due fagiani, gli toglierai l'osso del petto, e li riempirai di un ragù crudo di animelle, tartufi, e fegatini, che triturerai, con poco petrosemolo, prosciutto, e degli aromi; li cucirai l'incoscerai, e li ligherai; li porrai in una casseruola sopra il foco con once sei di liquefatto butiro, e sugo di limone; quando avranno soffritto rivoltandoli spesso, li toglierai, l'asciugherai, e gli piccherai tutto il petto di piccolissimi lardelli di lardo: li porrai in un'altra casseruola, con una fetta di prosciutto di once otto, once otto di polpa di vitella in fette, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; sopra ci porrai qualche fetta di lardo, ed un foglio di carta; farai cuocere sotto e sopra dolcemente. Quando saranno cotti passerai al setaccio il fondo della cottura, lo disgrasserai, ci aggiungerai un poco di brodo colorito, lo farai consumare al punto di una *glassa*, sgocciolerai li fagiani dalla *bresa*, li scucirai, gli glasserai tutto il disopra piccato, e li servirai con un piccolo *entremets* di carote, che farai così: lesserai appena tre o quattro carote, le scorzerai, le farai in dadini piccoli, li porrai in una casseruola con un trito finissimo di prosciutto, maggiorana, e petrosemolo, e farai soffriggere con un poco di butiro, e *culi*; quando tutto sarà cotto ci porrai un altro tantino di brodo, del sale, e pepe, ed appena un pochino di fior di farina, legherai questo *entremets* e lo porrai nel piatto proprio sotto alli fagiani, e così li servirai.

Frittelle di castagne brusche.

Lesserai once otto di castagne, ed altrettanto di ceci, ed ancora di buone noci scorzate; pesterai tutto benissimo, con once otto di provola grattugiata, due once di zucchero, poca polvere di cannella, ed once quattro di polpa di pane spungata, e premuta, passando ben forte per setaccio; mescolerai questo estratto con dei torli d'ovi, ci porrai poco sale che basti; ne formerai tante *frittelle*, e le friggerai servendole calde, con appena una polverata di zucchero, che ce

lo farai cadere col mezzo del setaccino, e sempre con salvietta sotto nel piatto proprio.

Composta di piccioni.

Pulirai sei ottimi piccioni, l'incoscerai anzi dalla parte delle coscia, l'infilzerai con un piccolo spiedino fatto precisamente di legno, di canna; li porrai in una casseruola, con un pezzo di butiro, un pezzo di prosciutto di once sei per sorte, una dozzina di cipollette imbianchite all' acqua bollente, qualche prugnolo, un mazzetto d'erbe, sale, e pepe, li porrai sulla fornella, aggiungendoci un'oncia di fior di farina; bagnerai con sugo di carne, e mezzo bicchiere di Sciampagna bollente, farai bollire: quando il tutto sarà cotto, e consumata la salsa al suo punto, porrai li piccioni in un' altra casseruola con le cipollette, e prugnoli, e qualche animella di capretto cotta in brodo, disgrasserai la salsa, la passerai per setaccio, e la verserai nella casseruola dei piccioni; farai incorporare, e quindi li porrai nel piatto proprio con sugo di limone passato.

Gattò di cervelli alla Tedesca.

Porrai in una casseruola once sei di butiro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una carota in fette, due scalogne, una cipolletta, uno spicchio d' aglio, del sale, del pepe, mezzo bicchiere di brodo chiaro; farai bollire, e consumare la metà. Prendi tre cervelli di vitella ben puliti, ed imbianchiti con acqua, e sale, quindi l' asciugherai, e li porrai in una casseruola; ristretti, ci verserai la salsa suddetta, ci porrai delle fettine di lardo sopra, ed un foglio di carta; li farai cuocere con foco sotto e sopra, dipoi li farai raffreddare, li sgocciolerai, l'asciugherai bene, li triturerai, e li pesterai. Farai una *besciamella* assai densa, così:

Porrai in una casseruola once otto di polpa di vitella tagliata a dadini, once sei di prosciutto ancor così, come una carota, una cipolla, una radice di petrosemolo, un torzuto di sellero, once quattro di butiro, due garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne; la porrai a soffriggere sopra la fornella; quando principia ad asciugarsi ci porrai un poco

di fior di farina, un coppino di latte, un altro di fior di latte, ed un altro di brodo ben chiaro, qualche coriandolo, sale, e pepe; farai bollire dolcemente per mezz'ora; poscia la passerai alla *stamina* senza premere, badando che non sia poco *legata*, anzi assai densa e dolce di sale; questa *besciamella* dovrà essere di volume la metà dei cervelli, quando sarà fredda la porrai nel mortajo, e la mescolerai bene con li cervelli. Batterai in una terrina alquanto calda once otto di fresco butiro, con sei ovi, cioè, tre con tutte le chiara, e tre li soli torli, ma ad uno la volta e batterai per lo spazio di un'ora; quindi ci unirai li cervelli poco per volta, mescolando, e medesimando, con qualche tartufo ancora, cotto, e trito, un poco di petrosemolo trito, sale, pepe, e poca raspatura di noce moscata (per chi piace). Prendi una stampa, o casseruola coperta di strisce di carta imbutirate, ci verserai la composizione, e la farai cuocere al bagno-maria per circa un'ora e mezzo, la rivolterai nel piatto proprio, con *culì* di pomidoro.

Granadine di pesce spada alla Egiziana, di grascio.

Prendi un grano di petrosemolo, once sei di magro prosciutto, due cipollette, once due di capperini, un tartufo, una pastinaca, triturerai tutto finissimo, lo porrai in una casseruola con once sei di butiro, del sale, pepe, e poca spezie e farai soffriggere, ci porrai ancora due alici salse ben pulite passate per setaccio; cotta questa salsa ne porrai la metà in un largo piatto, e quando questa sarà intiepidita ci porrai delle fettoline di polpa di pesce spada, le quali le batterai pria alquanto con un panno-lino bagnato sopra, le terrai così in addobbo per circa un'ora: dipoi farai una farsa di petrosemolo, capperini, poca polpa di lardo, mezzo tartufo scorzato, del sale, del pepe, e poca spezie, tutto pesto finissimo; con questa ne riempirai tutte quelle fettoline, che diligentemente ravvolgerai a forma di una cipolletta; vernicerai di butiro una tortiera di quelle col bordo, ci adatterai le *granadine* col bello sopra, e con pennello di piume leggermente le vernicerai di battuto d'ovi; al disopra ci farai qualche piccolo lavoretto per ciascuna con filettini di tartufo, carote e code di gamberi, pria cotti, ci porrai sopra un foglio di carta anche verniciata di butiro, e fa-

rai cuocere lentissimamente con foco sotto, e sopra, badando che subito succede la lor cottura; intanto riporrai quella salsa in una casseruola, la infocherai, ci porrai un poco di salsa di pomidoro, un poco di succo di limone, la porrai nel piatto proprio, e sopra simmetricamente ci accomoderai le granadine con guarnizione di crostini fritti.

Lepre alla Fiorentina.

Prendi una libbra di ventresca, la taglierai in grossi quadretti, la porrai in una casseruola, e con once quattro di lardo pesto la farai soffriggere con foco allegro, quando avrà preso colore, la toglierai, lasciando nella casseruola il sugo; in essa ci porrai un buon lepre ben pulito, e tagliato in giusti pezzetti, e lo farai soffriggere; e fatto come la ventresca lo toglierai similmente; porrai nella casseruola medesima due cipolle bianche, divise in quartini, e farai cuocere, quindi ci aggiungerai fior di farina in sufficienza per legare la salsa, facendo bollire dolcemente rivoltando sempre; quando la cipolla, e la farina sarà color d' oro, ci porrai una bottiglia di vino di Bordò rosso bollente, o almeno una bottiglia di Calabria, ed un coppino di sugo di carne; farai dolcemente bollire per tre quarti d'ora disgrassando bene di tempo in tempo; frattanto porrai in una proporzionata marmitta il lepre, la ventresca, due fette di prosciutto, una cipolletta, due garofani, una foglia d'alloro, poco basilico, poco sale, pepe, un mazzetto d' erbe, una rotellina sottilissima di corteccia di portogallo; passerai quella salsa per setaccio ben forte, e la porrai nella marmitta sopra di tutto; porrai un foglio di carta incollato sopra la marmitta, e quindi il coperchio proprio; porrai la marmitta sulla fornella, e farai cuocere con poco foco sotto, e sopra dolcemente per circa due ore. Allorchè sarà cotto, toglierai il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, e disgrasserai; porrai il lepre nel piatto proprio versandoci quella salsa, la quale se sarà di molto volume, e liquida ancora, la farai più restringere, ed al bordo del piatto ci porrai una guarnizione di un crostino di pane fritto al butiro, una cipolla cotta, e fritta ancor così ec.

Bomba Americana alla vainiglia gelata.

Farai questa pasticceria giusta la pagina 60 senza ripeterne il magistero per non tediare ; ed ecco appagati li giusti desiderj di un mio stretto , e veterano amico , associato per tre copie per questa edizione , il quale al largo di S. Domenico mi disse un giorno « bada mio caro Duca, che la *Ba-* « *varese* non l' hai segnata nella tua opera , e bada che io « marcherò tutte le tue dimenticanze » io con la solita mia franchezza gli risposi, va che ho capito che sei un *Antiquario* e non hai letto al primo fascicolo alla pagina 60 la Bomba americana ? lui ridendo immensamente , mi soggiunse , è vero , questo mi dicono ancora i miei figli , perchè più non giro , ed ascolto sempre termini nuovi.

Pel Secondo Servizio del Riposto.

Circa l'apparecchio per tutti li piattini stabiliti nella minuta , vedi il Pranzo del 30 maggio , e del 10 luglio , e così ti regolerai come ancora per l'uso de' vini esteri, e come, e quando servirli, come diffusamente ho parlato.

Pel Desserts.

Similmente ti regolerai per l' apparecchio del *Desserts.* Circa il magistero de' dolci , per li biscottini di confetture, e di mandorle dolci, vedi il giorno 3 marzo pagina 71. Per la pignolata, e raffioletti, vedi il giorno 6 marzo pag. 102. Per le due forme di gelato , per quella di percoche , vedi il giorno 7 marzo pagina 112 e per l' altra di caffè bianco, vedi il giorno 10 marzo pagina 140.

Per tutto il dippiù, che riguarda apparecchio di un Pranzo di Parata , vedi sempre quello del 30 maggio, pel quale secondo le mie corte idee , ne ho dato tutto il dettaglio , e così ti regolerai.

Pel caffè, vedi il *cap. IX.*

10 Novembre - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

CUCINA.

Zuppa di gamberi. Lesso di cefalo, con salsa di limone, ed oglio. Ovi alla Milanese. Imborracciate.

PRATICA.

Zuppa di gamberi, vedi pagina 46.
Lesso di cefalo, vedi pagina 119.
Ovi alla Milanese, vedi pagina 97.
Imborracciate, vedi pagina 81.

11 Novembre - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto e Desserts.

CUCINA.

Maccheroni incaciati al butiro, e parmegiano. Fritto d'alici. Milinsane alla parmegiana, con salsa di pomidoro. Torta di ricotta.

PRATICA.

Maccheroni incaciati.

Lesserai ben pronti libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai, e li frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, ed once otto di bollente butiro.

Fritto d'alici.

Prendi libbre sei di mezzane alici, ne toglierai le teste, tirandone ancora le interiora, le laverai più volte e le farai sgocciolare sopra un setaccio; le farinerai col tamburetto, e le friggerai; l'accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto, asperse di foglie di petrosemolo fritto.

Milinsane alla parmegiana.

Scorzerai una dozzina di milinsane, le fetterai, e le porrai in sale sotto un peso per sgocciolarne l'amaro, quindi premerai, le friggerai e l'accomoderai in piatto, frammezzate con once otto di parmegiano grattugiato, e salsa di pomidoro, facendoci fare il *brulè* sotto al fornello, e così le servirai nettando il bordo del piatto.

Torta di ricotta.

Farai la pasta frolla, vedi il magistero al *cap. IV.* §. 1. pag. 20, potendo economizare li torli d'ovi, che avrai potuto conservare del giorno precedente, essendoti servito delle sole chiara per l'imborracciate; condirai libbre due di ottima ricotta, con due torli d'ovi, ed una libbra di zucchero finissimo, ed once quattro di cocozzata trita, e con questa ne farai il ripieno; la farai cuocere sotto al fornello in una tortiera con pasta sotto e sopra, facendoci un grazioso bordino; la farai raffreddare, e poscia la scivolerai nel piatto proprio polverandola di zucchero.

Pel Riposto, e Desserts farai come il precedente.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

12 Novembre-Domenica.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di tagliolini. Lesso di gallotta. Entremets di funghi con cervellate. Crema di rose ec.

Pratica.

Zuppa di tagliolini.

Farai il brodo con una gallotta, e tutto il dippiù prescritto al *cap. V.* §. 1. pag. 28, in esso ben chiarito, ci farai cuocere li tagliolini, che farai giusta il *cap. IV.* §. 8. pagina 24.

Lesso di gallotta.

Avendo lessata la gallotta pel brodo, l'accomoderai nel piatto proprio, verniciandola con salsa di pomidoro, e così la servirai.

Entremets di funghi con cervellate.

Prendi libbre quattro di ottimi funghi di pioppo, li pulirai, e laverai benissimo, li lesserai appena con acqua, sale, e succo di limone; li premerai, e li porrai in una casseruola con once sei di sugna, che farai pria sfumare, ci porrai once sei di prosciutto trito, ed un tartufo a filettini, quindi ci porrai 24 cervellate ma di quelle ottime, che si fanno nel Real sito di Portici, le farai pria imbianchire e poi le farai terminar di cuocere nei funghi, ci porrai un coppino di sugo, e le servirai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti.

Crema di rose.

Farai la crema con una libbra e mezzo di latte, vedi il *cap. VI.* §. 5. pag. 35, la porrai nel piatto, e la servirai polverizzandola di ottima cannella.

Circa l'apparecchio del Riposto, e Desserts, farai come gli precedenti. Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

13 Novembre - Lunedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Maccheroni incaciati al sugo. Ordura di pagnottine di riso. Arrosto di vitella. Cialdolcini di mandorle.

PRATICA.

Maccheroni incaciati al sugo.

Lesserai libbre quattro di maccheroni, li sgocciolerai e li

frammezzerai in zuppiera con once dodici di parmegiano grattugiato, e sugo di carne.

Ordura di braciolette di riso.

Farai questa ordura, giusta la pagina 328.

Arrosto di vitella.

Prendi libbre otto del filetto della vitella, lo ravvolgerai in carta butirata, lo legherai con spago, l'infilzerai allo spiedo, e lo farai cuocere a vapore con leccarda sotto, girandolo sempre, e bagnandolo con brodo chiaro, che porrai nella leccarda medesima, quando sarà ben cotto, lo sfilzerai, lo scioglierai, e con insalata trita sotto lo servirai nel piatto proprio.

Cialdoncini di mandorle.

Pesterai nel mortajo ben fine once otto di mandorle dolci, le bagnerai di tempo in tempo con un poco di chiara d'ovi, ci aggiungerai once otto di zucchero polverizzato, e tre chiara d'ovi, seguitando a pestare, acciò il tutto si mescoli bene. Scalderai due o tre lastre di rame, ben pulite, ci passerai sopra un pezzetto di cera bianca, e subito un foglio di carta suga piegato a più doppi; quando saranno fredde ci distenderai sopra col coltello la pasta di mandorle alla grossezza di una moneta di un *tarì* o di un *paolo*, vernicerai questa pasta di chiara d'ovi battute in fiocca, spolverizzerai bene sopra di zucchero, e quindi ci farai una seminata di anisini, farai cuocere ad un forno temperato, e di un bel color d'oro; quando la pasta è cotta tirerai fuori dal forno, e col coltello ne taglierai de' quadretti larghi tre dita traversi; terrai pronta una canna, e a mano a mano, l'avvolgerai ben caldi a dette canne, e li servirai sopra una salvietta nel piatto proprio.

La pratica del Riposto, e Desserts, sarà come le precedenti.

Per la bevanda del caffè, vedi il *cap. IX.*

14 Novembre - Martedì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Gattò di lasagne alla Buonvicino. Braciolette di cappucce farsite. Arrosto di polli. Crema di vainiglia ec.

PRATICA.

Gattò di lasagnette alla Buonvicino.

Farai la pasta de'tagliolini giusta il *cap. IV. §. VIII.* pagina 24 con la sola diversità che porrai nella pasta un pezzo di butiro quanto una noce, e non la levigherai tanto sottile; taglierai le lasagne della larghezza di sei dita riquadrate, le farai cuocere con acqua bollente, e sale, mettendole nell'acqua una per volta nel più forte del *bollo*, acciò non si ammassino; quando saranno cotte le sgocciolerai, e le porrai nell'acqua fresca e sale, poscia le distenderai sopra di un pulito panno-lino. Prendi una casseruola bene imbutirata, ed ingranita di pan-gratto; nel fondo ci farai una grande stella di fette di prosciutto; stenderai le lasagne nel fondo, ed all'intorno della casseruola, che sopravanzino alla sua altezza; condirai suol per suolo con parmegiano grattugiato, pezzetti di butiro fresco, ed un poco di triturato raguncino, che farai, di polpettine di carne, fegatini di polli, piccoli ovi non nati, o de' grandi divisi, pochi funghi, e piselli ma che questo raguncino sia tutto mischiato, e ben triturato, e se ti piacesse ci stanno bene ancora de' pezzettini di tartufo. Quando la casseruola sarà quasi piena, ripiegherai dentro le lasagne che sono fuori del bordo, terminando con una fiorata di parmegiano, e butiro; porrai la casseruola nel forno alquanto caldo, perchè il gattò si fermi, e poscia rassettato un pochino lo rivolterai diligentemente nel piatto proprio, e lo servirai subito.

Braciolette di cappucce farsite.

Lesserai a metà di cottura tutte le foglie bianche di una

cappuccia, ne toglierai li stipiti, e li slargherai sul pancone; farai dei filettini di polpa di vitella non più lunghi di tre dita, e dei simili di prosciutto, e provola; nell'intelligenza, che prenderai quelli di vitella, e prosciutto, li unirai, a mazzettini, e li legherai, lessandoli in brodo di sostanza, conservando un poco di quello che ti sarà servito pel raguncino del gattò; dopo cotti, ne ravvolgerai le foglie di cappucce, con quelli di provola a forma di braciolette; quindi diligentemente le farinerai, le vernicerai con battuto d'ovi e le friggerai, e l'accomoderai nel piatto proprio con una salsa, che comporrai al momento, tenendo pronto già li materiali, con poca salsa di pomidoro, sugo di carne, e butiro, ed appena una polverata di fior di farina, e volendoci unire ancora qualche torlo d'ovo lo potrai, e così servirai questo entremets.

Arrosto di polli.

Pulirai quattro buone pollanche, l'incoscerai, le legherai, ed infilzandole allo spiedo le farai arrosto cotte a vapore con sotto la leccarda bagnandole di brodo chiaro sale, e butiro, servendole con poca lattuga trita nel piatto proprio sotto di loro. Li loro interiori ti serviranno pel raguncino del gattò di lasagne affinchè la lista non venghi gravata per questo articolo.

Crema di vainiglia.

Farai questa crema con una caraffa e mezzo di latte, giusta il *cap. VI. §. IX.* pagine 36, la porrai nel piatto proprio, e la polverizzerai con cannella.

15 Novembre - Mercoledì.

Minuta del Pranzo Riposto, e Desserts.

Cucina.

Sortù di riso. Entrata di braciolette di vitella. Pomidoro in Chenef. Bignè alla crema ec.

Sortù di riso.

Lesserai libbre quattro di buon riso pria veduto lavato ed asciugato, lo lesserai con once sei di sugna, del sale, e del pepe, quando è quasi cotto, e non brodoso, ci porrai fuori della fornella un batturo d'ovi di numero 10, once dodici parmegiano grattugiato, sia provola, sia caciocavallo, lo rivolterai benissimo, e poi riporrai la casseruola sulla fornella per far cuocere gli ovi, e rivoltando sempre, perchè subito si attacca al fondo; lo porrai disteso in un largo piatto, o ruoto per intiepidirsi; vernicerai una casseruola di sugna, la ingranirai di pan-gratto, ci porrai metà del riso facendo un concavo che riempirai di un misto raguncino di tutto ciò che ti piace, sia d'interiori di polli, di polpettine, di braciolettine, di piccoli funghi, di piselli, di filettini di prosciutto, di pezzettini di petti di pollo ec, ci porrai un pochino di fior di farina per darci una liga, ci porrai l'altro riso, e ben lo levigherai superiormente, lo ingranirai di pan-gratto, e lo farai cuocere dolcemente, con moderato foco sopra, quasi niente sotto, eccetto che la fornella sia roventata, e dei carboni accesi alla fascia della casseruola; dopo ben cotto a questo modo, lo farai rassettare, lo rivolterai nel piatto proprio, ci farai un rotondo buco nel mezzo staccando quel pezzo diligentemente per versarci uno, o due coppini di brodo colorito perchè il sortù sia umido, e quindi ci riporrai quel pezzo, e lo servirai.

Entrata di braciolette di vitella.

Prendi libbre sei di polpa di vitella, la dividerai in fettoline, in ciascuna di esse porrai un trito di petrosemolo, pignoli, uva passa senza li semi, pezzettini di prosciutto, del sale, del pepe, e rammasserai con sugna, le ligherai con filo, e le farai soffriggere in una casseruola con poca cipolla trita, sugna, sale, pepe, e spezie, rivoltando spesso; farai che la cipolla si consumi a poco a poco, bagnandola con acqua bollente, e tirerai un pochino di sugo; quindi ci porrai la liquefazione di un'oncia e mezzo di conser-

va di pomidoro, e ci farai un poco di brodo più abbondante, ed in fine ci porrai tanta acqua bollente per quanto le braciolette restino coperte, e possano cuocersi; passerai quindi per setaccio questo brodo, scioglierai le braciolette, e con guarnizione di cipollette e pomi di terra lessati, e conditi con brodo le servirai.

Pomidoro in chenef.

Prendi dei piccoli pomidoro, o di Sicilia, o d' Ischia, perchè di questi sono più piccoli, uguali, e rotondi, ovvero nostrali, e ma così li porrai nell' acqua bollente per spelarli; indi dalla parte del gambo con diligenza li vuoterai, e li riempirai con una buona farsa cotta di petto di pollo non molto pieni: porrai nel fondo di una casseruola, fettine di cipolla, e carota, e sopra di lardo, e prosciutto; disopra ci porrai li pomidoro col buco al disotto, coprirai di sopra come di sotto; ci porrai del sale, del pepe, e poco brodo ma buono; farai cuocere con foco allegro sotto e sopra, osservando che presto son cotti; li tirerai allora indietro, e li farai intiepidire, per levarli acciò non si frantumino; preparerai un panno-lino sul pancone, ci porrai li pomidoro ad uno ad uno, per farli sgocciolare di quel grascio, li porrai nel piatto proprio, e ci verserai sopra un poco di buono *culì.*

Bignè alla crema.

Porrai in una casseruola mezza caraffa di fiore di latte, un pochino di sale, due once di zucchero un pezzo di butiro grosso come un' ovo, ci porrai tanto fior di farina per quanto ne può bere il latte; farai disseccare sopra il foco movendola con cucchiajo di legno, che venga come una pasta reale, la toglierai dal foco, facendola alquanto raffreddare, ci porrai due ovi interi bene battuti, e mescolerai; porrai la pasta sulla tavola di marmo, la levigherai col laganatojo, la taglierai a mostaccioletti, li friggerai, e li servirai glassati di zucchero con la pala rovente.

16 Novembre - Giovedì.

Minuta del Pranzo Riposto e Desserts.

Cucina.

Zuppa alla parmegiana. Lesso di polli con salsa di pomidoro. Arrosto di cervellate con crostini. Bignè di mela in sortù.

Pratica.

Zuppa alla parmegiana.

Farai il brodo con cinque pollanche, ed il dippiù giusta il *cap. V.* §. 1. pag. 28, dopo cotte ne prenderai una di esse, la spolperai e ridurrai tutta la sua carne a filettini; fetterai otto pagnotte, ne formerai tutti dadini, e li bruscherai nel forno, o sotto al fornello, li porrai in zuppiera frammezzati con li filettini di pollo, parmegiano grattugiato, e ci verserai il brodo.

Lesso di polli.

Avendo già ricavato il brodo dalle pollanche, le quali le avrai ben pulite, ed incosciate, le porrai nel piatto proprio, servendole con la salsa di pomidoro.

Arrosto di cervellate con crostini.

Prendi 24 buone ed ottime cervellate, le infilzerai alli spiedini con dei crostini di pane, e le farai cuocere sopra la graticola con moderato foco voltandole spesso, e così le servirai.

Bignè di mela in sortù.

Scorzerai una dozzina di mature e pronte mela, le vuoterai con un cannello di *latta* senza romperle; le farai marinare per quattro o cinque ore, o nel rum, o nello spiri-

to di vino, con zucchero fino, una scorzetta di limone, ed acqua di fior d'arancio; le sgocciolerai, le farinerai, e le friggerai di bel colore; le porrai nel piatto proprio glassandole di zucchero con la pala rovente.

La pratica del Riposto, e Desserts, farai come le altre. Per la solita bevanda del caffè, vedi il *cap. IX*.

17 Novembre - Venerdì.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Zuppa di latte alla crema. Entrata di merluzzo in umido. Ovi in trippa alla salsa di pomidoro. Torta d'amarene.

PRATICA.

Zuppa di latte.

Porrai tre caraffe di latte in una casseruola, once quattro di zucchero in pane, una stecchetta di cannella, due garofani, ed un pochino di sale; farai bollire per mezzo quarto d'ora, quindi ci scioglierai dodici torli d'ovi freschi, passerai per setaccio, farai stringere sopra il foco, movendo sempre con mescola di legno; taglierai in fette del pane di Spagna, le farai disseccare all'aria del foco; le porrai nella zuppiera, e ci verserai il latte, e la servirai subito.

Entrata di merluzzo.

Prendi libbre otto di merluzzo, o interi, o in fette, che sia tutto ben pulito lavato, e sgocciolato; porrai in una casseruola due triturate cipolle con once sei di sugna, farai soffriggere, quando la cipolla avrà preso colore bagnerai con poca acqua bollente, dipoi ci porrai un bicchiere di ottimo vino rosso, ma bollente, fatto questo corto brodo ci farai cuocere il pesce, ci porrai del sale, del pepe, e lo servirai.

Ovi in trippa alla salsa di pomidoro.

Scorzerai 24 ovi duri, li farai in quartini, l'accomoderai nel piatto proprio, ci verserai la salsa di pomidoro, e li servirai con guarnizione di crostini fritti.

Torta d' amarene.

Farai la pasta frolla con libbre due di fior di farina, vedi il *cap. IV.* §. 1. pagina 20, distenderai la pasta, la porrai nella proporzionata tortiera, ci porrai libbre due e mezzo di conserva d'amarene; ci porrai l'altra pasta, la farai cuocere o al forno, o sotto al fornello, e raffreddata la scivolerai nel piatto proprio, polverizzandola di zucchero.

Pel Riposto e Desserts, farai come gli altri precedenti. Pel caffè vedi il *cap. IX.*

18 Novembre - Sabato.

Minuta del Pranzo, Riposto, e Desserts.

Cucina.

Vermicelli all'oglio con le alici salse. Fritto di triglie, e calamari. Ovi in trippa alli piselli. Crema di pistacchio.

PRATICA.

Vermicelli all' oglio con alici salate.

Lesserai un rotolo e mezzo, ovvero libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai, e li rivolterai in una casseruola ove ci avrai fatto soffriggere once quattro di alici salate ben pulite e spinate, con once otto di ottimo oglio, ed a calor di foco, da tanto in tanto li rivolterai perchè venissero tutti sciolti; frattanto ci porrai un poco di petrosemolo triturato finissimo, e così li porrai in zuppiera.

Fritto di triglie, e calamari.

Prendi libbre tre di triglie mezzane, le sgargerai, le la-

verai, e le farai sgocciolare in un setaccio, prendi libbre tre di calamari, li pulirai, ne toglierai la spina, ovvero quella che dicesi *spada*, li taglierai a tarallini, li laverai, e li farai sgocciolare come le triglie, friggerai tutto con sugna; farai sgocciolare questo fritto sopra di carta floscia, e nel piatto proprio con salvietta sotto, asperso di petrosemolo fritto lo servirai.

Ovi in trippa alli piselli.

Prendi once sedici di piccoli scorzati piselli, li porrai in una casseruola con once sei di ottimo butiro, un pochino d'acqua bollente, e farai cuocere con sale, pepe, e spezie; farai gli ovi duri in numero 24, li dividerai per metà, li porrai nel piatto proprio; ci verserai li piselli, e con guarnizione di crostini fritti li servirai.

Crema di pistacchio.

Farai questa crema con una libbra e mezzo di latte, vedi la manovra *cap. VI.* §. 11. la porrai nel piatto proprio polverizzandola con cannella.

L'apparecchio del Riposto e Desserts farai come gli altri.

Pel caffè vedi il *cap. IX.*

19 Novembre - Domenica.

Festeggiandosi in questo Dì Gran Gala per tutto il Regno delle due Sicilie, per essere il Giorno Onomastico di S. M. la Regina, Madre di S. M. il Re N. S., pel quale deve pur la mia sciocca penna esprimere sentimenti di viva, e sincera esultanza, in questa mia operetta, dimostrar volendo sempre più il mio vero, e grato attaccamento, onde non rimanerne silenzioso fra i Sacri Bronzi, che tanta letitizia annunziano; fra i colpi dei Bellici Metalli, che allo spuntar dell'Aurora, ogni cuor di suddito Napolitano esulta, ed infine il tocco del mezzodì, che a tutti ricorda l'esistenza; ho creduto ancor io mio dovere il far romoreggiare le *Pentole* e le *Padelle* nella Cucina, e dei cristalli con spumosa Sciampagna in tavola, risvegliando le Muse, nel pronunziare dei Canti Poetici, per la conservazione di sì Au-

gusta Signora, degna Autrice del sempre nostro Amabilissimo Sovrano Ferdinando II, che Iddio sempre feliciti.

MINUTA DESL' INTERO PRANZO, RIPOSTO E DESSERTS.

Primo Servizio di Cucina.

Zuppa di rotelline alla Mosaica. Polenta. Ordura di rotelle all' Inglese. Storione alla Dama. Pasticcio freddo alla selvaggina. Schiuma di pomi di terra. Ragosta all' Inglese. Gattò di mille foglie alla Tedesca.

Primo Servizio di Riposto.

Quattro piattini di butiro, quattro di crostini bruscati, quattro di fellate, di diversi salami, quattro di fichi, quattro di frutti di mare, quattro d'alici salse, quattro di peparoli, quattro di rafanelli.

Vini Esteri pel Primo Servizio, oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Borgogna rosso, vino di Francia, quattro bottiglie di Tavel rosso, vino di Francia, quattro bottiglie di Onadias rosso, vino di Portogallo, quattro bottiglie di Ronsiò bianco, vino di Portogallo.

Secondo Servizio di Cucina.

Boccandoro in lesso, o altro pesce grande, con salsa di oglio e limone. Galantina di testa di majale. Ostriche al vino di Sciampagna. Beccacce alli tartufi. Rot de Bif di castrato alla Provinciale, con *ragù* di carote. Triglie alla Delfina. Arrosto di pivieri. Gattò di pane di Spagna alla Reale, con crema di cioccolatto gelata.

Secondo Servizio di Riposto.

Quattro piattini con frutti di mare, quattro di tarantello, quattro di composte diverse in aceto, come cetrioletti, capperini, capperoni e milinsane, quattro di olive, quattro

con diverse pastine, quattro con ovi duri farsiti in quartini, quattro con le ostriche di Taranto in salsa, quattro con diverse insalate cotte, e crude.

Vini Esteri pel Secondo Servizio, oltre il vino di pasto.

Quattro bottiglie di Sciampagna rosso, vino di Francia, quattro di S. Perey bianco, vino di Francia, quattro di Chianti rosso, vino di Toscana, quattro di Altodura bianco, vino di Portogallo.

Desserts.

Quattro fruttiere *montate*, con diversi frutti, quattro piattini *proprj* con pezzettini di mellone; altri quattro con diversi frutti piccoli; quattro con diverse uve; quattro con verdure: quattro compostiere con frutti in giulebbe; quattro piatti *montati* a diversi registri per degradazione per dolci, come biscottini di pistacchi, biscottini alla provenzale, ginetti, biscottini di cioccolatto.

Due forme di gelato, cioè, una di ananassa, e l'altra di melorosa. Due bottiglie di rosolio.

Vini Esteri pel Desserts.

Quattro bottiglie di Malaga, vino di Spagna, quattro di moscato di Frontignano bianco, vino di Francia; quattro di Moscadello di Castello bianco, vino di Toscana; quattro di Sciumelao bianco, vino di Ungheria. Bevanda di caffè. Acqua gelata.

PRATICA.

Pel Primo Servizio di Cucina.

Zuppa di rotelline alla Mosaica.

Pel magistero di questa zuppa, vedi il giorno 9 luglio, pagina 520.

Polenta.

Porrai in una casseruola una caraffa di latte con un bicchiere d'acqua, la porrai sulla fornella, e quando principierà a bollire, ci mescolerai un rotolo di semola fina, la farai cuocere girandola sempre con mescola di legno, e quando ti sembra esser cotta, ci porrai once otto di parmegiano, provola, o caciocavallo grattugiato, once quattro di fresco butiro, poco sale, e pepe, quattro torli d'ovi battuti, e continuerai a mescolare facendoci dare altra piccola cottura; toglierai quindi la casseruola dalla fornella, e verserai sulla tavola di marmo verniciata di butiro la cotta pasta, la maneggerai appena, formandone uno, o due pezzi lunghi, e rotondi, come un capitone, e la farai raffreddare: la taglierai a fette di mezzo dito di spessezza, e l'accomoderai come li maccheroni; fra i tramezzi ci porrai del parmegiano grattugiato, o altro formaggio, che ti piacesse, o che per necessità ti converrà adoperare, ci porrai delle fettoline di mozzarella, o provola bianca, delle sottili fettoline di prosciutto, delle salcicce, o cervellate, ma pria cotte, e divise in quartini, e quindi dell'ottimo sugo. Porrai la zuppiera nel forno caldo, ma aperto, perchè la polenta prenda quell'aria di forno, e si fermi, e così la servirai come zuppa incaciata.

Ordura di rotelle all' Inglese.

Prendi un rotolo di polpa di vitella, la pulirai di tutte le pellicole, la pesterai benissimo con un grano di *menta* fresca, ed once quattro di polpa di pane spungata nell'acqua fresca; passerai per setaccio, e condirai con del sale, del pepe, poca cannella, e garofano in polvere; rammasserai questo estratto con torli d'ovi freschi, e ne formerai una *farsa*; con questa ne riempirai delle piccole formette di *latta* come tabacchiere, e nel mezzo ci porrai un ripieno che farai di variati frutti di mare, farsiti con piccolissimi fuughi, tartufi triturati, delle erbette, e tutto cotto in ottimo sugo, porrai sopra dell'altra farsa, chiuderai la formetta, e la legherai con spago. Farai cuocere queste forme al bagno-maria cioè, nell'acqua bollente, e giunte alla per-

fetta cottura, le porrai nell' acqua fresca, dipoi le aprirai, e le asciugherai, le farinerai, le passerai nel battuto d'ovi, e quindi l' ingranirai di pan-gratto, le friggerai, le farai asciugare sopra di carta floscia, l' accomoderai nel piatto proprio con salvietta sotto, e così servirai questa ordura.

Storione alla Dama.

Prendi un buon pezzo di storione, lo porrai in una casseruola con delle fettoline di vitella, e lardo, un quartino di caraffa di vino bianco, ma *secco*, poca cipolla trita, mezzo grano di petrosemolo, una pastinaca, una rapa bianca, e scorzata, anche tutto trito, del sale, del pepe, una foglia di lauro, e del buono brodo chiaro, e così farai cuocere; quando sarà cotto lo storione, diligentemente toglierai il pesce, e lo porrai nel piatto proprio conservandolo nella stufa caldo, e frattanto passerai per setaccio ben forte quella salsa, e fatta restringere, ed addensare, la porrai sopra tutto il pezzo del pesce, e lo servirai.

Pasticcio freddo alla Selvaggina.

Prendi due filetti di lepre, e due di coniglio, se piace, con ancora due petti di anitre, di pernici, di starne, di beccacce, di pollanche ec, netterai tutte queste carni da tutte le pellicole, e nervi, e taglierai tutto in grosse fette per traverso, ed una libbra di tartufi scorzati, e fettati: farai la pasta *brisè* giusta il *cap. IV. §. IV.* pag. 21; portata al punto la detta pasta, ne formerai il pasticcio in una tortiera verniciata di butiro, porrai un tondo di pasta nella tortiera medesima, e sopra di esso ci porrai un suolo di lardo pesto finissimo, condito con sale, pepe, spezie, ed erbe odorifere in polvere, prugnoli bene ammollati, e premuti, petrosemolo tutto trito, ed un suolo di fettoline di tartufi, aggiusterai un suolo dei filetti della carne, ancora conditi con poco sale, e spezie fine, un altro suolo di lardo, finchè il pasticcio sarà quasi pieno, terminando con la carne; lo coprirai con sottili fettoline di vitella, fette di lardo, e pezzi di butiro; ci porrai una fascia della pasta medesima, e porrai sopra il coperchio di pasta a forma di cuppola, lasciandoci un buco nel mezzo, dal quale farai sorgere un camminetto di carta, e ravvolto a questo ci porrai l' al-

tra pasta, perchè vi regga; lo farai cuocere al forno piuttosto temperato di bel colore per circa cinque in sei ore; quando sarà cotto, diligentemente ne toglierai il camminetto di carta, e taglierai all'intorno il coperchio staccandolo; disgrasserai il pasticcio per quanto ne presenterà sulla superficie, ci porrai una salsa di capperi, vedi quella alla pagina 355; però per questo pasticcio non ci porrai il rum, ma invece un poco d'oglio ottimo, riporrai il coperchio; adatterai una salvietta nel piatto proprio e sopra di essa porrai il pasticcio, e lo servirai freddo.

Schiuma di pomi di terra.

Farai questa schiuma giusta la pag. 58.

Ragoste all' Inglese.

Farai questo piatto giusta la pagina 265.

Gattò di mille foglie alla Tedesca.

Farai questo gattò giusta la ricetta alla pag. 518.

PRATICA.

Pel Primo Servizio del Riposto.

Senza moltiplicare carta, e stampa vedilo questo esattamente, come ho detto pel Pranzo del giorno 30 maggio alla pagina 456.

PRATICA.

Pel Secondo Servizio di Cucina.

Boccadoro in lesso, con salsa oglio, e limone.

Prendi un bel boccadoro, lo sgargerai lo squamerai diligentemente, e gli pulirai il viscere, lo laverai, e lo ravvolgerai in panno-lino, ben cucito, lo porrai nella pesciera e lo farai cuocere con due caraffe di vino bianco *secco*,

due libbre di spirito di vino, del petrosemolo, foglie di lauro, fette di limone, e portogallo, teste di garofani, e stecchetta di cannella, poco sale, ed il dippiù acqua; lo farai cuocere dolcemente, e lo terrai sempre al caldo; al momento di servire, alzerai con due *rampini* l' anima bucata della pesciera ove sta situato il pesce, lo farai sgocciolare, lo scioglierai, e lo porrai nella sperlunga propria con salvietta sotto, e laddove, fosse più lungo della sperlunga, ci porrai due piccoli piattini da sotto la salvietta, e così ne farai la prolungazione; farai una salsa di succo di limone, battuto con ottimo oglio, sale, pepe, e del petrosemolo triturato quanto più fino, facendo servire questa salsa nelle salsiere.

Galantina di testa di Majale.

Prendi una testa di majale giovane, tagliata vicino alle spalle, la disosserai del tutto, togliendoci tutta la carne al di dentro che ne resti poca attaccata alla cute, e ne toglierai ancora tutto il grasso: taglierai la carne in fettine sottili, la porrai in un piatto, la condirai, con sale, spezie fine ed erbe odorifere in polvere, un poco di petrosemolo trito; taglierai ancora due lingue di manzo, e del prosciutto crudo in filetti alquanto grossi, de' tartufi in fette, e de' pistacchi verdi, e mandorle dolci spellate. Porrai la pelle della testa in una casseruola rotonda, ci farai dentro diversi strati con le fettine della suddetta carne, il grasso della testa tagliato in filetti, e se non fosse abbastanza ci aggiungerai del lardo, li filetti delle lingue di manzo e del prosciutto, li tartufi, li pistacchi, le mandorle; continuerai così suolo per suolo finchè la pelle sarà piena; in ogni strato ci porrai poco sale, e spezie fine, se la carne non bastasse ce ne porrai un poco di majale. Poscia cucirai la testa, dandole la forma di una borsa, e la involterai in una salvietta legata forte con spago; la porrai in una marmitta, con acqua, tre caraffe di vino bianco bollente, un grosso mazzetto d' erbe diverse, ed odorifere, otto garofani, mezza noce moscata un pizzico di coriandoli, pepe sano, due carote in fette, ma pria scorzate, due cipolle, due foglie di lauro, radici di petrosemolo; farai cuocere dolcemente circa sei ore, secondo la sua grossezza. Quando sarà cotta la toglierai, la sgocciolerai, e la porrai in una casseruola rotonda, giusta alla

sua grandezza, acciò ne prenda la forma, ci porrai sopra un pezzo di tavola con un peso di circa quindici libbre; allorchè sarà fredda, la toglierai dalla casseruola, la farai sgocciolare, la scioglierai e la porrai nel piatto proprio, con salvietta sotto, decorandola sopra con qualche fiorellino di tuo genio, la guarnirai attorno con foglie di limone e fettoline di limone medesimo.

Ostriche al vino di Sciampagna.

Prendi quattro dozzine di grosse ostriche, e sono ottime quelle delle Real sito del Fusaro, e se ti trovassi in Livorno potrai ancora eseguire questo piatto, perchè vi sono ancora così; toglierai il frutto dalle loro conchiglie, lo porrai in un setaccio cou un piatto sotto; tutta quell'acqua che dal setaccio sgocciolerà, la porrai in una casseruola, con un poco di *culì* di grasso, pepe, petrosemolo trito, due cipollette trite una punta d'aglio, per chi piace, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, once due di butiro maneggiato con un pochino di fior di farina; farai bollire, e consumare al punto di una salsa legata; quindi ci porrai a scaldare le ostriche senza farle bollire, le porrai nel piatto proprio con guarnizione di crostini fritti nel butiro.

Beccacce alli tartufi.

Prendi sei beccacce, che sieno fresche, le pulirai benissimo di tutto, le sventrerai, e conserverai le loro interiora; le laverai più volte con acqua, e le farai stare per circa nn'ora in ottimo aceto bianco, e spirito di vino; le sgocciolerai, e diligentissimamente le dividerai per metà badando che ancora la testa dovrai dividere, e quì cade la maggiore attenzione; alli piedi gli spunterai le unghie, e le ligherai con spago, incrocicchiando le punte del becco nel mezzo del petto; dipoi le ravvolgerai in due, o tre panni-lini, ben legati; porrai quest' involti in una casseruola con una bottiglia di vino di Sciampagna, mezza libbra di spirito di vino ed acqua, ci porrai una grossa cipolla, due carote, due pastinache in fette, nn mazzetto di erbe diverse ben legato, poche teste di garofani, due stecchette di cannella, poco sale, ed un pezzo di verrigine; farai bollire dolcemente, schiu-

mando bene, e cotte ritirerai la casseruola dalla fornella tenendola al caldo: frattanto porrai in una casseruola once otto di triturato prosciutto, once quattro di butiro, farai soffriggere, bagnerai con un poco di *culì*, quindi ci porrai once otto di scorzati tartufi, e ridotti in filettini, li farai cuocere a poco foco, ci porrai once quattro di piccolissimi capperini in aceto ben lavati, e triturati, ci porrai del sale, del pepe, e poca polvere di garofano, e cannella; quando tutto sarà cotto ci porrai un poco di fior di farina; farai legare la salsa, e la terrai al caldo; prendi li fegati, e ventricoli delle beccacce, li pulirai, li laverai, li triturerai, e li porrai in una piccola casseruola con poco butiro, e *culì*, del sale, del pepe, e poca maggiorana trita, ci porrai un pochino di fior di farina, e legherai; farai dei tondi crostini di pane, fritti nel butiro, li vernicerai di quest' ultima farsa, e quindi monterai il piatto; cioè, accomoderai nel piatto proprio le mezze beccacce con le cosce al di dentro del piatto, e che formino una stella, nel preciso mezzo farai cadere la ligata salsa dei tartufi, ed all' intorno ci porrai li crostini, e così le servirai.

Rot de Bif di castrato alla Provinciale con ragù di carote.

Prendi il di dietro di un castrato, cioè, i due quarti uniti insieme dai rognoni fino all'ano, gli romperai le osse delle coscie, incrocicchierai uno dentro l' altro le due estremità delle gambe, lo larderai di lardelli di lardo conditi con sale, e spezie fine, lo porrai in una *braciera* con fette di lardo, prosciutto sotto, e sopra, tre cipolle, sei garofani, due carote, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro: farai sudare per un' ora sopra ad un foco leggiero, bagnandolo con brodo, e mezza bottiglia di vino bianco bollente. Quando sarà cotto, lo porrai sopra un piatto di rame, lo vernicerai al di sopra, col grasso della sua bresa, mescolato con tre rossi d' ovi, lo ingranirai di pan-gratto, e parmegiano grattugiato unito insieme, lo porrai in un forno temperato e gli farai prendere un bel color d' oro; frattanto netterai, ed intaglierai delle carote a guisa di prugnoli, o di grosse olive, o in altra maniera di tuo genio, le porrai in una casseruola con fettine di prosciutto, un mazzetto d'erbe diver-

se, poco brodo buono, del sale e coprirai con delle fette di lardo, ed un foglio di carta, farai cuocere con foco sotto, e sopra; quando saranno cotte, le sgocciolerai, e le porrai in un *culì* ristretto; toglierai il Rot de Bif dal forno, e dal piatto di rame, lo porrai nel piatto proprio, guarnito col ragù delle carote.

Triglie alla Delfina.

Prendi dodici belle triglie, che siano non più piccole di once otto per ciascuna, le sgargerai, le squamerai, gli spunterai la coda, e le notatoje, le laverai, e le asciugherai, le aprirai col coltello lungo la schiena, dalla testa fino alla coda, e ne toglierai la spina (ma tutta questa operazione deve esser fatta con la massima diligenza) dipoi triturerai del petrosemolo, tre cipollette una scalogna, una punta d'aglio, due alici salate, passate per setaccio; porrai tutto in una casseruola, con un poco d'oglio, e farai soffriggere; quindi farai alquanto raffreddare questa salsa, ed in essa ci marinerai le triglie, dipoi diligentemente, le riempirai della salsa medesima, e le accomoderai in una tortiera, polverizzandole di pan-gratto, ed asperse con la salsa istessa; le porrai in un forno temperato, e le farai cuocere facendole prendere un bel color d'oro; diligentemente le porrai nel piatto proprio con le code nel mezzo del piatto, bagnandole con poco succo di limone colato, e così le servirai.

Arrosto di pivieri.

Farai questo arrosto tal quale ho detto alla pag. 301.

Gattò di pane di Spagna alla Reale con crema di cioccolata gelata.

Batterai alla fiocca numero dieci chiara d'ovi che sia bene elevata la schiuma, ed allora sarà il suo perfetto punto, quando immergendo il battitoio, con li denti dentro la schiuma si regge dritto; dipoi batterai molto quattordici rossi d'ovi, e li unirai alla schiuma, che sempre da un lato girando medesimerai tutto, quindi ci porrai una libbra di zucchero fiorettato, ed una libbra di amido, setacciato, e que-

ste due materie le farai medesimare nella composizione diligentissimamente, non facendo *aggruppire* e bada di girare sempre da un lato: terrai pronta una forma di *latta* oppure in difetto una proporzionata casseruola, che vernicerai di butiro liquefatto; ci verserai la composizione ricordandoti, che la medesima non deve oltrepassare la metà della forma, o casseruola: farai cuocere ad un forno temperato; e frattanto farai una crema di cioccolata, con una caraffa di latte, vedi per questa il *cap. VI.* §. 1. e la farai un poco più addensire; nel togliere la crema dalla casseruola la porrai in una proporzionata sorbettiera, e questa la porrai in un tinello d'acqua fresca aperta, facendola sfumare; quando si sarà del tutto raffreddata, la porrai in neve come ogni sorbetto; girando sempre la sorbettiera. La forma del pan di Spagna sarà di già cotta, la toglierai dal forno, e diligentemente dopo di essersi alquanto raffreddata, la sformerai; toglierai con un piccolo coltellino un piccolo tondo nel mezzo della forma, e destramente la vuoterai; adatterai questa corteccia nel piatto proprio, nel vuoto ci porrai la gelata crema, e sopra ci porrai di nuovo il tondo di pan di Spagna, e così si servirà questo gattò, qui bisogna che ti averto mio caro amico dilettante esecutore, che questo gattò lo presenterai in tavola al momento, altrimenti si perderebbe il bello della freddezza della crema.

PRATICA.

Del Secondo Servizio di Riposto.

L'apparecchio de'piattini vedi sempre quello del 30 maggio pag. 463, come pure da servirsi li vini esteri.

Similmente ti regolerai per l'apparecchio del Desserts.

Circa la manovra de' dolci, vedi:

Per li Biscottini di pistacchi, e per quelli alla Provenzale 4 marzo pag. 82.

Per li Ginetti 7 marzo pag. 3.

Per li Biscottini di cioccolata 15 marzo pag. 167.

Per le due forme di gelato vedi:

Per quella di ananassa 14 marzo pag. 163.

Per quella di melorosa 25 marzo pag. 213.

Per la Bevanda del caffè vedi il *cap. IX.* pag. 44.

*

Circa il modo di apprestare li vini esteri è già detto nell'apparecchio del pranzo del 30 maggio, rimettendomi sempre a quello.

Rimane il mio cuore immensamente soddisfatto di aver posto il suggello a questo Calendario, terminandolo con questo Pranzo diretto pel Giorno Onomastico dell'Augusta Regina, Madre del N. S. per cui non potea chiudersi con maggior Nobiltà: passerò ora rapidamente alla promessa Seconda Parte circa il modo di scalcare, e far servire in Tavola, e finalmente, volendo adempiere alle promesse medesime, passerò alla Terza Parte per sostenere lo scherzo della Cucina Casareccia in dialetto Napolitano, intrattenendomi per sole quattro settimane, una per Stagione, per quindi chieder scuse alli miei cari amici dilettanti di Gastronomia, a tutti li miei degnissimi Signori Associati per quest'opera, che mi hanno onorato di lor firma, ed a tutti coloro che faranno l'acquisto di questa mia quarta edizione, pregando tutti del loro massimo compatimento in pensando esser questo un vero scherzo, ed innocente passatempo, non essendo io un Coco, ma un semplice dilettante, e quanto trovasi quì espresso, l'è tutto di mio capriccio, battezzando, ed imponendo de'nomi capotici alli piatti, per cui sembrami non dover essere soggetto alle osservazioni male appropriate.

PARTE SECONDA

SULLA MANIERA DI SCALCARE E SERVIRE IN TAVOLA.

Volendosi eseguire questa mia operetta in tutta la estensione da dilettanti, trovo di necessità, che suggerisca col massimo rispetto, talune nozioni di scalcare come potersi alla meglio servire un pranzo, o cena, mentre siccome di presente tutto è *moda*, l'è anche in questo, non dovendosi più vedere de' Signori scalcare in tavola, facendosi ciò praticare da un cameriere, pretendendo, che questi ne sia istruito, mentre non molto lungi da noi era tra i doveri dell'educazione cavelleresca; basta, darò un accenno nell'uno, e nell'altro caso, laddove qualche commensale opinasse come me, volersi divertire personalmente a scalcare in tavola, o che almeno il conosca.

Il posto dello Scalco sarà sempre nel mezzo della Tavola, però per la sua lunghezza, e precisamente ove debbono essere piazzate le zuppiere.

Quando tutti saran seduti, lo Scalco scosterà il suo tovagliolo, riportandolo verso la sua sinistra, badando di non incomodare i suoi vicini, restando all'impiedi; toglierà il coverchio dalla zuppiera, e lo porrà nel suo tondo, ed assieme lo darà ad un cameriere che dovrà essergli sempre

d'appresso, si ripone il coverchio nel tondo, per la ragione, che nella coppa del coverchio trovasi sempre del vapore della zuppa, che diversamente facendosi si potrebbe lordare il commensale vicino; dopo di ciò il cameriere presenterà allo Scalco un altro tondo, e li piatti da zuppa; lo Scalco col coppino prenderà la zuppa, un sol coppino per porzione lo verserà nel piatto da zuppa, e per la mano dai commensali medesimi si passerà, e se ci fosse qualche intervallo, riporrà il coppino nel tondo proprio che porterà al lato della zuppiera, in questo modo si servirà la zuppa, il cameriere riporterà il coverchio, e lo Scalco lo riporrà sulla zuppiera, facendo togliere dopo il coppino in quel tondo medesimo, si sederà e pranzerà: questo è quando si serve il Pranzo alla Francese, e con lo Scalco in tavola; quando vi fosse lo Scalco cameriere, allora la zuppiera sarà poggiata sopra di un tavolino nella stanza medesima guarnito di mensale, e dagli altri camerieri si servirà la zuppa, e tutti gli altri piatti presentandogli alli commensali sempre dalla parte sinistra perchè così ciascuno trovasi più comodo di prendersi il piatto con la sua mano dritta.

Servita la zuppa in brobo, si servirà quella incaciata, e e per maggiore eleganza si serve contemporaneamente, in modo, che se il pranzo si serve alla Francese che tutti li piatti figurano in tavola, e che lo Scalco sia un commensale istesso, in questo caso ce ne bisognano due, uno dirimpetto all'altro; la zuppa incaciata adunque si serve col cucchiarone nella mano dritta, e la forchetta nella mano sinistra, la quale servirà di accompagnamento, formandone dei soli tondi da zuppa per quelli, che non vorranno la zuppa in brodo, o viceversa; se poi il Pranzo servir si volesse all'uso Inglese, cioè, che in Tavola non dovrà figurare nessun piatto di Cucina, allora le due zuppiere saranno sopra del testè citato tavolino, e lo Scalco domestico servirà, alternando le due zuppe, non potendomi mai immaginare di esservi tanti *Parassiti* che voglion gustare di tutte le due zuppe, per altro ne conosco molti di questi.

Dopo le zuppe vengono servite le ordure, e queste, o sono delle fritture, o delle cose fatte al forno che per loro natura nascono divise; di queste se ne forman dei tondi, in dove si ci porrà un cucchiajo, ed una forchetta perchè si

renda più facile il modo di potersi servire, e questo modo può praticarsi in due maniere, o di passarsi li tondi uno per la destra, e l'altro per la sinistra dello Scalco ed a mano a mano li commensali si serviranno, oppure, darsi a due camerieri, li quali sempre per la parte sinistra alle spalle del commensale presenteranno il tondo, e ciascuno si servirà.

Similmente si praticherà per qualunque *entremets*, fritture di piccoli pesci, fritture d'erbe, fritture di grascio, pasticcetti bruschi, e dolci, ed ogni sorte di paste fritte, o cotte al forno di piccolo volume.

Dopo delle ordure, e fritture, si serviranno i lessi, siano di carne, siano di pesci grandi.

Se di carne, lo Scalco commensale al momento di scalcare starà sempre in piedi, impugnerà con la mano sinistra il *forchettone* nel pezzo di carne verso la terza parte del *tocco*, e con la mano destra terrà il *trinciante*, e taglierà la metà del pezzo, e così facendo, rimane la metà infilzata al forchettone, che ne farà delle fettoline nel tondo che terrà innanzi, e ne formerà due, ci porrà della salsa, che per il lesso di carne dev'essere nel piatto proprio, e così servirà, o farà servire; quando tutti si saran serviti, allora lo Scalco si sederà.

Se il lesso fosse di un gran pesce, lo Scalco prenderà il cucchiarone con la mano destra, e con la sinistra un cucchiajo da zuppa, e lungo la metà del pesce prenderà la polpa di tutti li due filetti, e la suddividerà nei tondi, riponendoci sempre una forchetta, ed un cucchiajo, e farà servire, facendo contemporaneamente girare la salsa nelle salsiere, non adoperando mai il coltello in questa circostanza.

Si presenteranno dei pasticci, o caldi, o rifreddi; allora lo Scalco sempre all'impiedi con la mano destra prenderà il coltello, e con la sinistra la forchetta, e diligentemente toglierà il coperchio di pasta, il quale dev'essere necessariamente amovibile, lo porrà in un tondo, ed in un subito lascerà il coltello, e prenderà un cucchiajo precisamente per l'*entremets* che sono tra i medî col cucchiarone, ed il cucchiaro, o se non vi fossero, prenderà il cucchiarone, e formerà dei tondi, e dopo serviti tutti riporrà il coperchio di pasta, e si sederà, ciò vale anche di norma per lo Scalco domestico.

Dopo dei pasticci si servono le schiume o galantine ; per le prime lo Scalco con la mano destra prenderà il cucchiajo per l'*entremets* o il cucchiarone, e con la sinistra per accompagnamento terrà il cucchiajo da zuppa , dividerà e suddividerà la schiuma formandone dei tondi, nei quali porrà il solo cucchiajo; per le altre con la mano sinistra impuguerà il *forchettone* e con la destra il *trinciante* e dividerà per metà a traverso la galantina , e quindi suddividerà per lungo la detta metà , e ne farà delle fettoline; ne formerà dei tondi , riponendo in essi la forchetta , e cucchiajo , e farà girare, e servire, però se la galantina fosse di polleria, o teste qualunque; se fosse di prosciutto rifreddo, o verrigine , allora porrà nei tondi la sola forchetta , perchè per le galantine di polleria vi necessita ancora il cucchiajo essendovi del ripieno come non è così col prosciutto.

Circa gli arrosti di vitella si regolerà come per le galantine , e farà servire , o le insalate, o caponata se vi fosse, la quale sarà divisa col cucchiarone , e la forchetta, e nei tondi porrà il cucchiajo , e la forchetta.

Per gli arrosti di polleria , e di caccia volatile , vi necessita moltissima attenzione; prego mio caro esecutore sentirmi bene.

Impugnerà lo Scalco con la mano sinistra il *forchettone* e lo infilzerà sotto al petto in modo che le due punte entrino nelle coste, onde il pollo resti fermo , lo prenderà così dall' originale, e lo porrà nel suo tondo, e con la mano destra terrà fermo un buon coltello , non già il *trinciante* per cui vi dovrebbe essere un coltello medio solo per quest'uso dappoichè la lama del *trinciante* l' è più spessa , e recherebbe delle lacerazioni al pollo, come non può succedere con una lama più sottile e bene affilata : armate ambe le mani così , porterà lo Scalco il pollo con la coda verso il suo petto inclinando un poco la mano sinistra , in modo , che un lato del pollo figurerà disopra, e col coltello taglierà la giuntura dell' ala sinistra del pollo, giacchè secondo questa mia posizione quella dev' essere la prima , e continuerà con la lama a tagliare lungo al petto ; allora sfilzerà il *forchettone*, con lo stesso prenderà il mezzo petto con l'ala, lo porrà nel tondo che terrà vicino , e lo suddividerà ; riprenderà col *forchettone* il pollo rivoltandolo con l'ala, tagliata nel piatto, e taglierà l' ala dritta con l' altro mezzo petto, e farà come pri-

ma ; dipoi taglierà le cosce dalla carcassa , ed ancor queste suddividerà , e così formerà li due tondi , che farà servire con la sola forchetta ; le carcasse poi ; se il pranzo è di etichetta le farà levare nel tondo medesimo ; se fosse di confidenza , le riporrà nel piatto originale.

Potrebbe presentarsi in tavola un arrosto di filetto di nero (sano già) e specialmente quello di Sorrento, che è particolarissimo e degno per la sua bontà, figurare in qualunque tavola propria.

Allora lo Scalco impugnerà il *forchettone* l' infilzerà nel centro del filetto, e precisamente nella polpa, tenendo l'ossame della schiena dalla parte opposta al suo petto , e con quel tale coltello medio staccherà destramente la polpa dall' osso , la porrà col *forchettone* medesimo nel tondo , e la suddividerà in giuste fettoline , ne formerà li tondi, ci porrà la forchetta , e farà servire : dipoi lo Scalco rivolterà sotto sopra l' ossame nel piatto originale, ne staccherà quel piccolo filetto, che chiamasi *filetto di dentro* che è attaccato lungo la parte opposta della schiena, lo suddividerà egualmente , e per essere il migliore, potrà farne qualche particolar complimento alle Damine, se ve ne fossero.

Per la Croccanda di mandorle , che si presenta in varie forme , ora in piccolissime, ora per degradazione a forma di piramide ; lo Scalco per le prime, col cucchiajo alla destra , e la forchetta alla sinistra formerà dei tondi , facendoli servire con la sola forchetta ; se la forma fosse delle grandi ; lo Scalco terrà con la mano destra il coltello , e con la sinistra la forchetta, prenderà il primo pezzo, lo porrà nel tondo proprio , e diligentemente con la lama *impugnata* spezzerà la forma di mandorle in diversi pezzetti , e li farà servire come prima.

Per le torte dolci, e brusche, e per li pasticci alla Genovese ; lo Scalco col coltello ne taglierà un tondo nel preciso centro, e dipoi taglierà le fettoline, ne formerà li tondi, ed in questi porrà il cucchiajo e la forchetta , e li farà servire.

Circa poi qualunque dolce Gattò , o pasticceria gelata , lo Scalco adopererà il cucchiarone con la mano destra, ed il cucchiajo da zuppa alla mano sinistra non solo per accompagnamento ma per staccare quella parte , che sempre rimane nella coppa del cucchiarone, ne formerà li tondi, e li farà servire con due cucchiaj.

ITINERARIO.

Dopo servite le zuppe, si serviranno li due primi piattini, di fichi (se ne è la stagione) e fellate, e del butiro con li crostini bruscati; dipoi si passerà a servire l'ordura, dopo di questa gli altri piattini, con dei frutti di mare, e si servirà una qualità di vino Estero stabilito nella *Minuta*, e così si praticherà per ogni piatto intersecandosi con li piattini, e vino Estero, tanto pel Primo Servizio, che per li Secondi, e di Cucina, e di

RIPOSTO.

Dopo dato termine a questi si spiazzerà tutto dalla Tavola, si pulirà tutto con le scopette espressamente fatte a forma di *falce* che i Camerieri con un tondo nella mano sinistra, e con la *spazzola* nella destra tutto puliranno innanzi ai Commensali, e questa operazione la faranno dalle spalle per la parte destra, e quindi si piazzerà il

DESSERTS.

Alli quattro cantoni della Tavola si piazzeranno le Fruttiere montate con li diversi frutti, e per linea delle medesime si formerà un cordone in ambo i lati della Tavola per lungo di tutti li diversi piattini di frutti: attorno al vaso di fiori, che farà centro, si formerà un ottangolo, con le quattro compostiere di frutti in giulebbe, e li quattro piatti montati con li diversi dolci: alle due punte della Tavola, e precisamente ove erano piazzate le zuppiere, si porranno due piatti *Proprj* con salvietta, e sopra una qualità di formaggio Estero, e piantato il Desserts si principierà a servire, dapprima,

Li piattini col mellone, dipoi gli altri frutti, e si serviranno le verdure, facendo girare li piattini con piccolissimi pezzetti di formaggio, che lo Scalco medesimo farà in Tavola dagli originali, se poi far lo dovesse lo Scalco domestico, questi prenderà il piatto originale lo porrà nel tavolino espressamente preparato, e ne farà de' piattini, e li farà girare con dentro un coltello: servito la prima par-

te del Desserts, si toglieranno li due piatti de' formaggi, e vi si sostituiranno quelli con le forme di gelato. Lo Scalco taglierà col coltello, la metà per lungo della forma fino alla metà per traverso, ed accompagnato col cucchiajo, che terrà con la sinistra, porrà la porzione nel tondo proprio, ne farà subito delle suddivisioni, ne formerà due tondi, e li farà girare con un cucchiajo.

Servito il gelato; si faranno girare li dolci con li stessi piatti montati, ed il rosolio e finalmente il Caffè.

Li Camerieri terranno sempre per le mani un tovagliolo, col quale tutto maneggeranno, senza mai farsi vedere masticando per essere questo un gran delitto.

Quanto in breve ho detto relativamente alla maniera di scalcare, e servire in Tavola, non l'è stato altro, che un piccolo accenno di poche nozioni per le cose più essenziali, dappoicchè questa sarebbe una descrizione molto lunga, ma quanto ho accennato, l'è sufficiente, per poi intendere quanto altro potrà occorrere; che la circostanza presenterà.

Questo l'è servire un pranzo alla Francese che tutto deve figurare in tavola, ed al senso mio l'è il migliore, che oltre il bel colpo d'occhio, darà ancora alli commensali un idea, di ciò che meglio ad essi piacerà, per regolarsi, con le loro *finanze interne* dello *stomaco*, se pur non sono *parassiti* come dissi.

Può servirsi il pranzo così detto alla *Russa*, e questo presenterà in tavola oltre tutto il solito apparecchio del *Riposto* due soli piatti per volta, li quali saranno scalcati sempre nel medesimo modo detto disopra.

Può servirsi ancora all'*Inglese*, cioè che in tavola non dovrà vedersi verun piatto di *Cucina*, ed allora necessariamente dovrà eseguirsi dallo Scalco domestico, che tutto eseguirà come ho detto, sopra del tavolino separato nella stanza medesima.

Circa poi l'apparecchio di una cena, questa sia a *sedere*, e sarà servita tal quale come il pranzo alla Francese; sia a *mano*, le sedie saranno tutte vicino alle *pareti* ed il *Bouffet* rimarrà isolato, e tutto sarà preparato alla *Francese* servita dallo Scalco sopra del *Bouffet* medesimo.

CUCINA CASARECCIA

IN

DIALETTO NAPOLITANO

A CHI VO LEGGERE.

È fenuto lo Calannario de lle primme tre stagione, co la lengua Truscana, e accummenzammo quatto semmane co la bella lengua nosta Napolitana, facenno, che ogne semmana diciarrà quanto se po ddì pe na stagione, e accossì termenà lo Calannario de ll'auti tre mise, ncioè, dicembre, jennaro, e frevaro.

Amice mieje, la capo mia ha fatto seccia, pe compenà chisto quarto libbro, e cheste benedette semmane cchiù me la fanno perdere, ma pe contentà a tanta amice, e de chille associate, che m'hanno commannato, che nge mettesse no poco de Dialetto Napolitano, eccome cca, che nge lo metto comme meglio pozzo, avite pacienza, e compatiteme.

LIBRO QUARTO

PARTE TERZA

PRIMMA SEMMANA (*).

Dommeneca

Strangolaprievete. Lacierto mbottunato a lo tiano. No fritto de grasso. Arrusto de pulle.

PRATTECA.

Strangolaprievete.

Piglia tre rotola de sciore, e de semmola, mmità e mmità, mpastarraje ogne ncosa co no poco de nzogna, no poco de sale, e acqua cauda; farraje na pasta non tanto tosta, ca si no venene tuoste li strangolaprievete; farraje tanta maccarune, e po li taglie comm'a li strangolaprievete, e co doje detella li ncavarraje, li scaudarraje dint'a na caudara co

(*) Abbesogna che te faccio a sapè caro amico mio delettante de cucina, che quanto vide scritto pe cheste quatto semmane, tutto avasta pe dudece perzune.

acqua assaje, po' scule, e l'accuonce dint'a la zuppiera mbrogliannoli co lo caso grattato, e brodo de lo stufato.

Lacierto mbottunato.

Piglia no bello lacierto de vacca de tre rotola, e chisso sa qua è? è chillo piezzo de porpa che sta dint'a la coscia; nge farraje co lo cortiello no pertuso a luong'a luongo, e lo mbottunarraje, co presutto, passe, pignuoli, e petrosino, sale, pepe, e pezzulle de lardo; lo miette dinto a lo tiano, co sei onze de lardo pesato, na cepolla ntretata, lo ssale, e tutta spiezie, e farraje zoffriere, votannolo sempe, e lo farraje fa russo russo, e ogne ntanto ce mettarraje no poco d'acqua vollente; quanno la cepolla s'è tutta squagliata, nge mettarraje na prubbeca de conserva de pommadoro, e nge la farraje squaglià, sempe zoffrienno, e accossì facenno, appoco appoco nge miette l'acqua pe fa lo brodo, e lo farraje cocere.

Fritto de grasso.

Piglia no fecato de piecoro, lo farraje a fellucce, doje cervelle de piecoro, li scaude e le farraje a pezzulle, doje para de bottune pure de piecoro, nne lieve chella primma pelle tosta, e po chiano chiano chell'auta appriesso, li lavarraje, e li ttagle nquarto; piglia na pagnotta de pane, nne lieve la scorza, e la fielle, e l'abbagnarraje, po piglia ogne ncosa e nfarina buono, doppo abbagnarraje co ova sbattute, e a colore nnorato farraje sto bello fritto.

Arruste de pulle.

Piglia tre belle galline, ma de chelle giovene, e pe conoscere, mo te mparo com'haje da fa, co l'ongna de lo dito pollece tocca la coscia de la gallina che tene lo polliere, si la pelle subeto se rompe, chella è essa, si po è tosta, chella è becchia; le pulizzarrai bone, e le nfilarraje a lo spito e le farraje arrostere suave suave, abbagnannole sempe co acqua, nzogna, e sale.

Lunnedì.

Menesta de virz' e rise. Carne volluta. Arrusto de brasciole. Sfogliatelle de recotta.

PRATTECA.

Menesta de virz' e rise.

Piglia tre virze, lli farraje fronna pe fronna, e ne levarraje tutto lo streppone, e nge farraje na ntretata, ma grussulanamente, e nge darraje pure na scaudatella; piglia no ruotolo de rise, lli scigliarraje, e lli pulizzarraje buono buono, e pure lli scaudarraje, mperò pe la mmità de la cottutura; quanno lo brodo è lesto de la carne, astiparraje la carne pe lo bollito, e cularraje lo brodo pe lo passa-brodo, e lla dinto farraje fenì de cocere li rise co li virze, che mmiscarraje, e accossì farraje sta bella menesta.

Carne volluta.

Piglia na bella ponta de pietto de vacca de tre rotola, co chillo bello callo de grasso, la lavarraje cchiù de na vota, e la mettarraje e bollere, o dint'a na marmitta, o dint'a na caccavella; starraje attiento a lo scummà, levannone tutta la scumma, ca si no vene lo brodo niro niro, doppo che l'aje scommato nge miette miezo ruotolo de lardo pesato, e quanno la carne è cotta, la mettarraje dint'a no tianiello co no poco d'acqua cauda pe no nfarla nsevà, e dinto a chisso brodo nge farraje cocere li virz' e rise.

Arrusto de brasciole.

Piglia doje rotola de porpa de carne de vacca, nne levarraje tutte le nerviciolle e la pesarraje bona bona, co na mollica de na pagnotta spugnata all'acqua, e nu poco de nzogna purzì; po farraje na ntretata de petrosino e majorana, co quatt'onze de presutto, e no poco d'aglio si te piace, nge miette lo sale e lo ppepe, e lo mmiscarraje co miezo quarto de nzogna; po farraje de chella carne pesata tanta

pettolelle ncoppa a lo bancone, dinto nge miettarraje no poco pe parte de chesta mbottunatura, l'arravuogliarraje bone bone, e le nfilarrajè a li spetille de fierro, o de canna co na felluccia de pane pe mmiezo, e na felluccia de presutto, e suave, suave le farraje cocere.

Sfogliatelle de recotta.

Piglia no ruotolo de sciore, ma haje da dicere a lo speziale ca te serve chillo pe lo sfuoglio, lo mpastarraje co no pucurillo de nzogna, e acqua fresca, e menarraje assaje chesta pasta, sbattennola sempe ncoppa a lo bancone senza farla maje spezzà facennola addeventà com'a na pasta de franfellicche; quanno l'haje fatta a chesta preffezzione ne farraje tre parte, e ogne parte de chesta la stiennarraje ncoppa a lo bancone co lo laniaturo, menanno sempe na sciuratella de sciore a la vota pe no la fa azzeccà, e tanto te la stiennarraje pe quanto la farraje addeventà sottile, sottile; squaglia allora la nzogna e co no penniello de penne sudugnarraje tutta chella pettola de pasta, doppo l'arravuogliarraje pe la larièzza de tre deta votanno votanno sempe, e farraje na striscia longa; miette a nfocà no cortiello, l'anniettarraje pe no nge fa j la cennera, e co chillo cortiello ne farraje doje parte a luong' a luongo, nge farraje na sodonta de nzogna, e l'arravuogliarraje com'a na rotella a la bulugnese, e la miettarraje ncoppa a lo bancone co la parte tagliata sotto, e ncoppa a lo cuozzo co lo laniaturo chiano, chiano schianarraje chesta rotella, facennola venì veramente tonna, e accossì farraje sei rotelle; piglia tre quarte de bona recotta, nge miette tre rossa d'ova, miezo terzo de zuccaro fino, e doj' onze de cocozzata ntretata, e ammassato tutto lo scompartarraje pe chelle rotelle, po le buote, e attuorno attuorno chiano chiano co le deta farraje azzeccà la pasta de coppa co chella de sotto, e accossì farraje le sfogliatelle; le miettarraje dinto a no ruoto sodunto de nzogna, comme pure sodugnarraje le sfogliatelle, e le farraje cocere a lo furno, o co lo tiesto, e quanno sarranno cotte le mmiette dinto a no vacile co lo zuccaro ncoppa.

Martedì.

Paternostielle ncasciate co lo zuco de carne a la genovese. Carne a la genovese. Fritto de cardune. Pizza doce co la pasta nfrolla.

PRATTECA.

Paternostielle.

Scaudarraje tre rotola de paternostielle, po li scule, e li miette dinto a la zuppiera co miezo ruotolo de casocavallo grattato, e zuchillo de la carne a la genovese.

Carne a la genovese.

Piglia no bello vacante de nateca de vacca, de tre rotola, lo miette dinto a na cazzarola co sale, pepe, e tutta spiezie, e no quarto de lardo pesato; miette la cazzarola ncoppa a la fornacella, e farraje zoffriere sempe ma doce doce mettennoce ogne ntanto na sbruffatella d'acqua cauda, e accossì co na santa pacienzia farraje cocere la carne; e quanno vide che s'è cotta nge miettarraje no poco d'acqua de cchiù, e sà pecchè? pecchè te serve pe nge connì la pasta; po l'asciuttarraje chianillo, chianillo, e la miette dinto a lo vacile, e la puorte ntavola.

Fritto de cardune.

Piglia tre belli cardune, nne lieve tutte chelle fronne verde, e l'aute le taglie quatto deta, nne lieve tutti li file, li llave co acqua zuco de' limone, e sale, e po li scaude, li nfarine, e li mbruoglie dint' all'ova sbattute, e po li friarraje jun' jun' e accunciate dint' a lo vacile l' appresiente.

Pizza doce co la pasta nfrolla.

Piglia no ruotolo de sciore fino, miezo ruotolo de zuccaro scuro, miezo ruotolo de nzogna, e dudece rossa d'ova, no tantillo de sale, e no poco de grattatura de purtuallo;

mpasta lesto lesto ongne ncosa, e chesta è la pasta frolla, (*po stamm' a dicere, ca so tropp' assaje le rossa d' ova, e ca vene tosta la pasta, famme la razia de farla propio accossì ca vene bona assaje e no me fà lo mesterio, si me vuò fa la finezza galantommo de* POSTIGLIONE *ca si vuò ricevere no poco de sprattero cca aje da venì senza fa chiacchiere)* doppo che ll' aje mpastata senza maniarla tanto, pecchè chesto fa ntostà ogne ncosa, ne faciarraje doje porzione, la stienn'a una, a una co lo laniaturo facennola doppia quant' a na pezza, miette chesta pettola dint' a la tortiera, nge miette pe mbottonatura doje libbre, e meza d'amarene sceruppate, po ll' auta pasta ncoppa la strigne attuorno, e la farraje cocere co lo tiesto; quann' è cotta la farraje arrefreddà, e la faje sciulià dint' a lo vacile mettennoce ncoppa na sciuratella de zuccaro fino.

Miercodì.

Vermicielli zuffritti co aglio, e uoglio. Baccalà a lo tiano. Ova jettate all' acqua. Canzuncielli de pasta cresciuta a la *tiella*.

PRATTECA.

Vermicielli.

Scauda tre rotola de' vermicielli li *sgoccioli*, aù aggio sbagliato, li sculi, e li buoti dinto a no tiano co tre mesurella d' uoglio buono, quatt' alice salate, duje spicole d' aglio, che farraje zoffriere, e accossì farraje asciuttà li vermicielli, e li purtarraje nzuppiera.

Baccalà a lo tiano.

Piglia doje rotola de' baccalà, ma lo mussillo, lo lavarraje, e lo miette dinto a lo tiano co na cepolla ntretata, no poco de sale, pepe e petrosino, e miezo quarto de nzogna, (caso maje te facesse male tant' uoglio) quanno la cepolla s'è fatta jonna jonna, nge miette no poco d' acqua pe nge fa no poco de brodo, e accossì è fatto lo baccalà.

Ova jettate all' acqua.

Farraje vollere na cazzarolella co acqua e no poco d'acito, e sale, e a uno, a uno nge rumpe n'uovo a la vota, quanno s'è cuotto co na perciata lo pigliarraje, ma te raccomanno, piglialo buono ca si no se rompe, e co chesta pacienzia farraje 24 ova, le miette dinto a no vacile granno, e po ncoppa nge miette na sciorata, o de provola, o de casocavallo, e accossì l'appresentarraje ntavola.

Cauzuncielle de pasta cresciuta.

Piglia la pasta de lo pane, comme fosse doje palate bona cresciuta, nge miette no poco de nzogna, sale e pepe, e la tuorn'a menà; ne farraje tanta pezzelle tonne tonne, e ncoppa a na mmità nge miette no poco de caso, e ova sbattute, e fellucce de provola, o muzzarella, vuote l'auta mmità de la pasta, l'azzicche buono, pecchè tutto stà all'azzeccà, no pe auto ca si no s'apreno tutti li cauzuncielle, li friarraje co la nzogna, e sonc' accellente.

Giovedì.

Pesielle co la verrinia. Cassuola de nteriora de pulle. Fecato fritto. Arrusto de costate.

PRATTECA.

Pesielle co la verrinia.

Piglia tre rotola de pesielle munnate, miette dinto a lo tiano no terzo de nzogna, miezo ruotolo de verrinia salata, e si fosse chella allattante sarria cchiù meglio, la faje a fellucce, e la farraje zoffriere co doje cepolle ntretate; quanno la cepolla s'è arrossuta nge miette no poco d'acqua, e po nge faje cocere li pesielle.

Cassuola de nteriore de pulle.

Piglia doje rotola de fecatielle, matresiglie, e ova nonna-

te, lli lavarraje pulite pulite, e nge farraje na scaudatella, po farraje zoffriere no quarto de carna, tale e quale com' a lo stufato, e nge farraje no poco de brodo, e lla dinto nge faje fenì de cocere chelle merce, e quanno l' haje da servì ntavola, farraje na guarnizione de felle de pane fritto attuorno.

Fecato fritto.

Piglia no ruotolo de fecato de vacca, lo lave, e lo faje a fellucce, po lo nfarinarraje, e po lo faje fritto co la nzogna junno junno.

Arrusto de costate.

Piglia doje rotola de costate de vacca, nge tagliarraje chillo niervecciullo che tenene attuorno, ca si no ncoppa a la gratiglia s' arrepecchiano; nge farraje na lardiata, de lardo pesato, mmescato co petrosino e majurana ntretata, sale, e pepe; e accossì l' arrustarraje suave suave.

Viernadì.

Torza co l'uoglio. Alice ammollecate ntortiera. Ova toste co la sauza verde. Pane ncarrozza.

PRATTECA.

Torza co l' uoglio.

Piglia na bona quantità de torza schiane, le munnarraje tutt' a cemmolelle co le torze, le lave, e nge farraje na scaudatella, e po bone scolate, le buote dinto a no tiano granne, co quatto musurella d'uoglio, quatto spicole d'aglio, sale e pepe, buono buono zuffritto, e quanno hanno pigliato sapore le mmenieste.

Alice ammollecate.

Scapozza doje rotola d' alice, le lavarraje, e lle farraje scolà (a lloro dicenno nsarvamiento nuosto), po l' accuon-

ce dint' a no ruoto, co mollica de pane, sale, pepe, e arecheto, nge miette doje musurella d' uoglio, e zuco de limone; le farraje cocere co poco fuoco sotto, e lo tiesto ncoppa, e quanno se so cotte, e ncroscate (1) le siervarraje.

Ova toste co la sauza verde.

Scauda 24 ova, e le farraje venì toste, nne luvarraje le scorze, e le taglie pe mmità, le miette dinto a no vacile, e po nge jette la sauza verde, che la farraje pesanno a lo mortaro, doje grana de petrosino, e amenta, na mollica de pane spugnata a l'acito, sale e pepe, e no pucurillo de zuccaro, mbruoglie buono ongne ncosa, e chesta è la sauza verde che se dice.

Pane ncarrozza.

Piglia sei pagnotte de doje grana, ne lieve le scorze, e lle farraje a felle, le nfunnarraje co l' acqua fresca, e nge miette mmiezo a ogne doje felle, na fella de provola, le nfarine bone, e po le passarraje dint' a l'uovo sbattuto, e accossì le friarraje, facennole venì jonne jonne.

Sapeto.

Tagliarielli co le bongole. Baccalà ntortiera. Arrusto de lacierte. Zeppolelle fritte co l' alice salate.

PRATTECA.

Tagliarielli.

Piglia doje rotola de vongole, le scaude co na carrafa d'acqua, le farraje cocere no poco poco, e po le lieve da dinto a le scorze; chell' acqua la cule, e la miette dinto a no tiano, co tre musurella d' uoglio, petrosino, e aglio ntretato, sale, e pepe, e farraje cocere, po scaudarraje tre rotola de tagliarielli, li scularraje, e li buoti dint' a chella congia, e quanno se saranno buon' arravugliate nge miette le boncole, e li siervarraje.

(1) Ngroscate, cioè fatto il *brulè*.

Baccalà ntortiera.

Scauda doje rotola de mussillo de baccalà, ne levarraje la pelle, e le spine e lo farraje tale e quale comm' a l' alice ammollecate d' ajeri.

Arrusto de lacierte.

Piglia dudece frische lacierte che farranno tre rotola, li sgarge, l'anniette da dinto, e li lave, po li miette dint' a l' uoglio, e l' acito, e li faje arrostute.

Zeppolelle fritte co l' alice salate.

Piglia tre quarte de sciore janco, lo miette dint'a na cazzarolella, co no tornese de crisceto, no poco de sale, e mpastarraje co acqua cauda, e co na cucchiara sbattarraje chesta pasta, mettennoce no poco d' acqua a la vota, e la faciarraje venì molla molla; la farraje stà accanto a na fornacella cauda, pecchè addà crescere: po piglia no quarto d' alice salate le llave, e nne lieve le spine, e a meze, a meze co no cucchiaro pigliarraje de chella pastetta, e lle friarraje, e facennole bone asciuttà de lo ggrasso l' accunciarraje dint' a lo piatto.

SECONNA SEMMANA.

Dommeneca.

Menesta mmaretata. Bollito mmescato. Zizza de'vacca ammollecata. Pizza rusteca.

PRATTECA.

Menesta.

Miette a bollere dint' a na marmitta doje rotola de carne de vacca, na bella gallina, no ruotolo, nfra verrinia, presutto, e buccularo de puorco, scummarraje, e po nge miet-

te miezo ruotolo de lardo pesato; quanno tutta la carne s'è cotta, nne la lieve e la miette dint'a n'auto commodo co acqua cauda pe farla sta ncaudo; po passa lo brodo pe dint'a lo *scolamaccarone*, e torn'a mettere lo brodo dint'a la marmitta, e quanno volle, nge miette na bella menesta de cappucce, torzelle, na scarolella e no poco de vasenicola; la farraje cocere bona, e po mme sapraje a dicere che menesta acconcia stommaco, che te mange.

Bollito.

Non aggio che te dicere pe chisto piatto, nsemplicemente, che la carne sia bona, e la lave, la gallina purzì, e la carne de puorco salato, parlanno co creanza, che non fetesse de rangeto, che spisso spisso succede; miette tutto dint'a no vacile buono acconciato, co no poco de petrosino ntretato pe coppa.

Zizza ammollecata.

Chisto è stato sempe no bello piatto, e a me m'è piaciuta, e me piace assaje assaje quanno propiamente, è de chella tennera, che non sempe te ne può addonà; ne pigliarraje tre rotola; la lave bella pulita, janca, janca, e la miett'a bollere, la scumme, e la faje bona cocere; quanno è cotta nne tagliarraje tutta chella cotena, pecchè chillo è lo cuorio, pecchè, quanno se scorteca la vacca, sotto a la zizza se taglia lo cuorio, e po doppo se taglia sana sana tutta la zizza co tutte li pili, e chille s'abbrusciano nfaccia a la vampa, e pecchesto nge sta lo cuorio: de tutta la porpa cotta la farraje a belle felle, e l'accuonce dint'a no ruoto co mollica de pane grattato, petrosino ntretato, e cierte nge mettono pure no poco de caso grattato, sale, pepe, nzogna squagliata, e no poco de zuco de limone, e dint'a lo furno la farraje ncroscà; e fatta accossì t'assicuro, che è na bella cosa saporita.

Pizza rusteca.

Pigliarraje no ruotolo de sciore, e lo mpastarraje co no quarto de nzogna, no quarto de zuccaro macenato, e sei ova co tutta la velinia, e si te pare che la pasta fosse no poco

tostarella nge miette no pucurillo d'acqua fresca; po farraje na pettola stesa co lo laniaturo, facennola doppia quant' a na *pezza*, e fatta accossì, l'arravuoglie attuorno a lo laniaturo, sodugnarraje de nzogna na tortiera, e nge miette la pasta; po dinto pe mbottunatura, sbattarraje ott' ova sane, no quarto de provola grattata, e mbruoglie no poco de pepe, e si te nge piace no poco de petrosino ntretato, nne miette la mmità dint' a lo ruoto, e mmiezo nge miette no bello saciccio, ca si sapisse comme nge fa saporito, fatto a fellucce, e accossì purzì nge miette no quarto de muzzarella, o provola janca, po nge miette l'auta mbottunatura, e ncoppa nge stienne l' auta pasta fatta comm' a chella de sotto; la farraje cocere a lo furno, o sotto a lo tiesto, e cauda cauda la farraje sciulià dint' a lo vacile sujo, e l' appresiente.

Lunnedì.

Maccarune de zita ncasciate. Porpette a lo tiano. Carcioffole fritte. Stenteniello arrostuto.

PRATTECA.

Maccarune.

Piglia tre rotola de maccarune de zita, li faje a pezzulle, quant' a no quarto de parmo, li scaude, li scule, e li ncaciarraje dint' a la zuppiera, co miezo ruotolo de caso grattato, e brodo de le porpette.

Porpette.

Piglia tre rotola de porpa de carne de vacca, la spurpe bona bona, e nne lieve tutte le nerva, e pellicchielle, e tutto chesto lo miette dint' a na cazzarola, o no tiano, co na cepolla ntretata, sale, tutta spiezie, e no quarto de lardo pesato, e farraje zoffriere, votanno sempe; quanno la cepolla s' abbja arrossì, nge miette na sbruffatella d' acqua cauda a la vota, nfiachè se consuma tutta quanta, e po nge miette doje onze de conserva de pommadoro squagliata co l' acqua cauda, e accossì farraje lo brodo; pe tramente pesarraje

chella porpa dint' a lo mortaro, co na mollica de pane de doje pagnotte spugnata all'acqua, la spriemme, e nge la pise purzì ; nge miette sale , pepe , spiezie, no quarto de formaggio , no poco de petrosino ntretato, quatt'ova sbattute, quatto grana de passe , e pignuoli , e mmische ogne ncosa, po ne farraje tanta palle tonne tonne , e chelle songhe le porpette, le miette dint'a chillo tiano, e le farraje cocere, po quanno se so cotte , nne le llieve , scularraje chillo brodo , e llà dinto nge tuorn' a mettere le porpette , te sierve de lo brodo pe li maccarune , e lle siervarraje.

Carcioffole fritte.

Piglia na dozzana , e meza de carcioffole , ne lieve tutte le fronne cattive le munne, nge spunte la ponta, e le taglie a quart' a quarte, le scaude le nfarine , le mbruoglie dint'a l' ova sbattute , e po le frije co la nzogna.

Stenteniello arrostuto.

Piglia doje rotola de stentine de piecoro chelle chiù tennere , le spaccarraje a luong' a luongo , e le lavarraje tanta vote : piglia miezo ruotolo d' animelle , e pulliciare de piecoro, e lave pulito ; po piglia no piezzo de rezza de piecoro, ma de chella chiù sottile, la stienne ncoppa a lo bancone, e llà dinto ngi' accuonge no grano de petrosino, miezo ruotolo de presutto tagliato a feliette pe luongo comme pure miezo ruotolo de casocavallo de regno, e pure tagliato accossì, sale, pepe, e arravuoglie tutto dint'a la rezza quanto chiù stritto può , doppo fatto chisto *totaro* arravuoglie attuorno attuorno tutte chelle stentine , nge miette no capo de spago , e lo nfile a lo spito , facenno venì *tanta na cosa* ch' è sempe bell' a bedè , lo farraje cocere suave , suave , e quanno è cuotto lo sfile , e lo sierve pe chi nne vò.

Martedì.

Zuppa. Bollito , de pulle , e vaccina. Fritto de mez' alice. Arrusto de scorze.

Zuppa.

Piglia no ruotolo e miezo de carna de vacca , doje galline , miezo ruotolo de presutto , pulizza, lava , e anniette ongne ncosa , e miette a bollere dinto a na marmitta; stann' attiento a lo scummà. Quanno tutto s' è cuotto , scule lo brodo, e miette dinto a na cazzarola tutta la carne co no poco d'acqua vollente e la tiene ncaudo; miette nauta vota lo brodo dinto a la marmitta ; piglia doje pastenache le grattte , e le ntrite , no tornese de petrosino , n'accio , ntrite, e farraje cocere tutto dinto a chillo brodo ; po piglia otto pagnotte de doje grana le ffaje felle felle, l'arruste ncoppa a la gratiglia , le mmiette dinto a la zuppiera, e po nge mine chillo brodo ncoppa.

Bollito.

Accuonge ongne ncosa dinto a no vacile e l'appresiente.

Fritto de mez' alice.

Piglia 3 rotola de mez' alice , le scapuozze e le llave chiù de na vota , e po le faje scolà ; le nfarine , e le frije jonne jonne.

Arrusto de scorze.

Piglia tre rotola de scorze , l' apparicchie ncoppa a lo bancone , levannone tutte chell' ossa sgranate , nsomma l' anniette , po piglia no quarto de nzogna , nge mmische , petrosino ntretato , arecheto , sale, e pepe , si te nge piace, nge miette no spicolo d'aglio ntretato, mmische ongne ncosa, comme facisse n'agniento; farraje na bella lardiata a tutte le scorze , l' accuonge ncoppa a la gratiglia , e lle farraje cocere suave suave , votannole spisso.

Miercodì.

Menesta janca co le tonninole. Seccetelle a lo tiano. Arrusto de tunno. Frettata co la cepolla.

Menesta janca.

Piglia tre rotola de tonninole , le llave , e po le scaude, pe farle tutt'aprì; nne le llieve da dinto a le scorze, e l' astipe: miette dinto a na cazzarola no terzo de nzogna, no grano de' petrosino ntretato , doje pastenache pure ntretate , duj' acce pure ntretate, e pulite, e na carrafa, e meza d' acqua , sale , e pepe , e farraje cocere accuong'accuongio; pe ntramente scauda doje rotola e meza de stivaletti , li sculi , e li mbruoglie dinto a chillo brodo assieme co le tonninole, farraje ncorporà , e accossì nzuppiera la siervarraje.

Seccetelle a lo tiano.

Piglia tre rotola de seccetelle , nne lieve tutte l'ossa, nge taglie l' uocchie , e nne lieve la vocca , che sta mmiezo a le ngranfe, le llave pulite pulite, e lle ffaje sculà : farraje zoffriere dinto a no tiano , na bella cepolla ntretata , e petrosino , co no quarto de nzogna , o tre mesurella d' uoglio , quanno s' è arrossuta la cepolla nge miette no poco d'acqua vollente , e farraje vollere; po nge miette quatto grana de pass' e pignuoli , e po nge mine le seccetelle , le farraje cocere , e lle siervarraje.

Arrusto de tunno.

Piglia na bella fella de tunno, e chess'avria da essere de 3 rotola , l' abbagne d' acito , uoglio e sale ; farraje nfocà la gratiglia , e accossì la farraje arrostere , bagnannola sempe co l' acito , e uoglio ; quanno s' è cotta, miette dint'a lo vacile sujo na ntretata de lattuca, o de scarola, e nge la miette ncoppa.

Frettata co la cepolla.

Chisso è no bello piatto p' acconcià buono lo stommaco pe chi lo tene revotato (com fosse justo *lo si masto* che mente che stà nsegnanno chesta frettata tene dolure ncuorpo ,

nsarvamiento de chi mme sente, e n'asciuta de cuorpo, parlanno co crianza) e averamente stammatina mme la voglio fa ; piglia nsomma na bella cepolla janca, la ntritarraje, e la faje zoffriere co no poco de nzogna dint' a la tiella e la farraje venì jonna jonna : sbattarraje 24 ova fresche , nge miette miezo quarto de provola grattata, no poco de mollica de pane , o spugnata , o grattata , no poco de petrosino ntrctato , e nge mbruoglie chella cepolla, anniette la tiella, nge miette no poco de nzogna , e quanno fummeca , nge mine chella paparotta d'ova; po co na cucchiara de lignammo , vuote sempe , pecchè accossì se coce nfiacchè se quaglia tutto ll'novo; quanno s'è tutto quagliato nge farraje piglià la forma de frittata attonnannola co la cucchiara, e co lo maneco mmano, de la tiella mperò ! la muovarraje sempe sempe pe nò farla azzeccà sotto ; po nge miette no piatto ncoppa , e la vuote , sott' e ncoppa dint' a lo piatto; miette n' auto poco de nzogna dint' a la tiella , e la farraje purzì fummechià (1), po accuongio, accnongio nge farraje sciulià co lo stesso piatto la frettata , e la farraje cocere da chell' auta parte , e sempe tenenno mmano.... lo maneco de la tiella sciulianno sempe ; quanno s' è cotta farraje la stessa funzione co lo piatto, e la lieve da la tiella, e la miette dinto a lo vacile sujo, mannaggia, aggio chiacchiariato chiù pe sta frettata ca co tutto lo Pranzo de li 30 de maggio pe lo nomme de lu Re nuosto ; che Dio nge lo sarva , e mantenga co tutta la famiglia Riale.

Giovedì.

Maccaruncielle ncasciate co lo brodo de lo stufato. Stufato de vaccina. Treglie fritte. Jancomancià.

PRATTECA.

Maccaruncielle.

Scanda tre rotola de maccaruncielle, e chille de la Costa so cchiù accellente, chille de Gragnano pure songhe buon'as-

(1) Fummichià , s'intende farla bollire , altrimenti sentirebbe di sugna cruda.

saie, e llo saccio pecchè ncasa de no Signore, che sta de casa vicino a la Nunziata, nne tene sempe li cassciune de tutte sciorte de pasta, benedica, pecchè tene no creddeto co uno de Gragnano, e te può figurà, chillo puverommo, che sciorte de pasta lle manna, sempe la meglio, pecchè cchiù de na vota ngiaggio manciato, pecchè dinto a chella casa ng'è trasuta na Signorina, che io voglio tanto bene, e quanno chillo Signore se mette a dà na tavola, non te può fiurà comm'è sguazzone, pecchè ng'è lo ditto nuosto che dice, ma chesto non pozzo dicere mò : scauda *addonga* li maccarune vierde vierde, li sculi, e po li mbruogli co no miezo ruotolo de caso de sardegna, pecchè chillo Signore accossì lli ffà, e lo brodo de lo stufato.

Stufato.

Piglia tre rotola de ponta de nateca, e lo farraje, tale, e quale comm'a lu lacierto de la dommeneca pe la primma semmana pe nò dì tanta cose ; nge farraje na guarnizione de cepollette, e lo siervarraje.

Fritto de treglie.

Piglia doje rotola, e meze, de meze treglie, lle sgarge, lle scarde, (1) lle lave, lle nfarine, e lle frie jonne jonne, accongianno dint'a lo vacile co fronne d'accio fritto pe coppa.

Jangomagnà.

Piglia na carrafa e meza de latte buono, e frisco, mmescalo co no terzo e miezo, de zuccaro fino, e macenato, nove rossa d'ova, quatt'onz'e meze de sciore de riso, e na carrafa, e meza d'acqua fresca, no pucurillo, pucurillo de sale, no poco de scorza de limone grattata, e passa tutto pe lo setaccio, miette tutto dinto a na cazzarola ; e co na cucchiara de ligno vota sempe da no lato ; quanno s'è quagliato, lo miette dinto a lo vacile, e ncoppa nge faje na sciuratella de cannella.

(1) Scarde, significa squamare, togliere le squame.

Viernadì.

Fasulille agresta a menesta. Cocozzielle a la parmisciana. Pummadoro arraganate a lo furno. Sciurille de cocozzielle fritte co la pastetta, e treglie de padula. Che bello *pranzo* tutto d' erve.

PRATTECA.

Menesta de fasulille.

Piglia quatto rotola de fasulille, ma de chille tiennere nne lieve tutte li struppuncielle, e li file, e li scaude, po li buote dint' a lo tiano, co quatto musurella d'uoglio e cepolla zuffritta, sale, e pepe, lli farraje ncorporà, e lli sierve.

Cocozzielle a la parmisciana.

Pe dudece perzune friarraje na trentina de cocozzielle mezzane, fatt' a felle tonne; l'accuoncie dinto a na tortiera a filaro, a filaro co caso grattato, pepe, e vasenicola ntretata e pe mmiezo, e pe coppa nge miette la sanza de pommadoro; lli farraje ncroscà a lo furno, o co lo tiesto, e li siervarraje.

Pummadoro arraganate.

Piglia quatto rotola de pummadoro, ma chelle tonne tonne lle spacche a mez'a meze, lle miettarraje dinto a no ruoto a solaro, a solaro co mollica de pane grattato arecheto, sale, pepe, alice salate a mez'a meze, aulive, e chiapparielle, lle farraje cocere, a lo furno, e quanno se so bone ngroscate le siervarraje.

Sciurille co la pastetta, e treglie de padula.

Farraie na bella pastetta de sciore, comm' a chella de sapato de la primma semmana; scaudarraje a meza cottura li sciurille de li cocozzielle, ma chilli nchiusi, no chilli spampanati, pecchè comme saje tutte le cose spampanate non so

maje bone, nne pigliarraje quatto o cinco a la vota li mbruoglie dinto a la pastetta e comm'a zeppolelle, lle friarraje ma de na fiura lungarelle, po piglia na porzione de treglie de padula e chisse so li puparuoli, nne lieve lo struppone; e lli friarraje votannele sempe, e accossì l'accunciarraje pe na bella guarnizione a lle zeppolelle de li sciurille.

Sapeto

Menesta de Cocozzielle co caso, e ova. Pesce a lo tiano. Ova fritte. Baccalà mpasticcio.

PRATTECA.

Menesta.

Piglia na nquantetà de cocozzielle piccerenielle, nne lieve li struppune e lli, spacche nquarto, lli farraje pezzulle pezzulle, e li mmiette dinto a no tiano co no terzo de nzogna, e vasenicola sale, e pepe, e lli farraje cocere, ma no ntanto; si vide ca sonc' acqusi nne lievarraje no poco de brodo po sbatte na decina d' ova co no terzo de provola, o caso grattato, e llo mmine dint'a lo tiano, e farraje quaglià votanno sempe, e chesta pure è na bella menesta p' addefrescà lo sango.

Pesce a lo tiano.

Piglia tre rotola de merluzzo, o de ciefere lli sgarge, lli scarde, e lli faje a miez' a mieze, lli farraje cocere dinto a lo tiano co l' uòglio, o co la nzogna co na cepolla zoffritta; lli siervarraje o co lle cepolle attuorno, o pure co li pesielle.

Ova fritte.

Che mmalina t' aggio da dicere pe chisto piatto! Menechella la lavannara purzì lle sape fa; già che lo Cielo vole accossì stamm' attiento ausulià. Miette dinto a na tielluccia piccerella acconcia acconcia, e quanto so belle cheste tiellucce piccerelle, che pe trovarele, s' hanno da ordenà apposta, e tanta vote manco riesceno bone pecchè sempe cchiù

lariulelle de l' uovo che ngiaje da friere ; nge mielte nsomma no poco de nzogna a la vota , e quanno fummeca nge mine n'uovo a la vota (guè senza la scorza parlammo chiaro) vide ca chillo subbeto arriccia la velinia , tanne co la perciata vuote meza de la velinia ncoppa all'uovo, e lo farraje cocere comm'a na sfogliatella e jonne jonne ne faciarraje 24 accossì.

Baccalà mpasticcio.

Piglia no ruotolo de baccalà *mussillo* lo scaude, e nne lieve le spine, e la pelle, po ntrita tre grana de scarole lle farraje zoffriere co no musuriello d'uoglio , miezo quarto d'alice salate belle pulite ; nge farraje cocere sei grana d'aulive, e chiapparielle, no grano de passe, e n'auto de pignuole, e farraje chesta farza; farraje la pasta comm'a chella de la pizza rusteca de la dommeneca pe la seconna semmana la miette dinto a la tortiera, sotto nge miette na mmità de chella scarola , senza brodo , mmiezo nge miette lo baccalà po l' auta scarola , e doppo l'auta pasta; azzicche buono attuorno, e farraje cocere lu pasticcio co lo tiesto ncoppa a la fornacella , arroventata , no fornacella nfocata; e accossì lo farraje cocere.

TERZA SEMMANA.

Dommeneca.

Maccarune co le mulignane. Gallotta a lo tiano. Cassuola de fungetielle. Bucchinotte d' amarene.

PRATTECA.

Maccarune.

Pe ffa buone chissti maccarune, piglia sei grosse mulignane , nne lieve la scorza e lle fielle , lle miette nsale , sott'a na suppressa , po le ffriarraje, e chelle ffelle lle miettarraje pe mmiezo a tre rotola de maccaruni, che scaudarraje vierde vierde , scolannone tutta l'acqua, nge miette miezo ruotolo

de caso grattato, e brodo de la gallotta, apparicchiannole dinto a no vacile, e po nge farraje fa na ngroscatella a lo furno.

Gallotta a lo tiano.

Piglia na bella gallotta a lo polliere, l'anniette e la lave bella pulita, la ncuosce; l'attacche co lo spavo, e la farraje a lo tiano comm'a lo stufato, tiranno no bello brodo junno, junno, e co chesto accunciarraje li maccaruni; nge farraje na guarnizione de patane, e dinto a lo vacile sujo la siervarraje.

Cassuola de fungetielle.

Piglia tre rotola de fungetielle, chilli de chiuppo, l'anniette pulite, e lli lavi co acqua vollente, po miette dinto a na cazzarola no quarto de nzogna, no terzo de prosutto ntretato fatto a fellucce, lo farraje zoffriere, e po nge miette li fungetielle, co sale pepe, e petrosino ntretato, quanno se so cuotte li mmiette dinto a lo vacile, co felle de pane fritto attuorno.

Bucchinotte d' amarene.

Piglia no ruotolo de sciore; miezo de zucchero, e miezo de nzogna, dudece rossa d'ova, no pucurillo de sale, e mpasta buono, stienne chesta pasta co lo laniaturo, ne farraje na pettola doppia quanto a no dudece carrino, e formarraje li bucchinotte dint'a lle forme; nge miette la mbottunatura d'amarene, po l'auta pasta, e accossì farraje li bucchinotte; lli farraje cocere a lo furno, e po lli sfurmarraje accongiannole dinto a lo piatto.

Lunnedì.

Rise dint'a lo brodo de pommadoro. Trippa co la sauza de pommadoro. Cuscetta a lo furno. Zeppole.

Rise.

Farraje no bello brodo co chelle belle pommadoro, e pe connemiento nge mettarraje no terzo de nzogna ; po piglia doje rotola de rise, li sciglie, lli lave, e l'anniette, e po nge faje na scaudatella, li scule, e lli farraje fenì de cocere dint' a lo brodo de pommadoro.

Trippa.

Farraje la sauza de pommadoro, e pe ntramente farraje cocere tre rotola de trippa de vacca, ma haje da piglià chella che nge sta lo callo, pecchè è la cchiù meglio ; quanno sta alla mmità de la cottura nge haje da cagnà l'acqua, e nge miette l'auta, ma vollente, e lo ssale, e accossì la faciarraje fenì de cocere ; po la lieve, la faje a pezzulle, e la revuote dint' a la sauza de pommadoro.

Cuscetta a lo furno.

Piglia doje cuscette, nge struonche lo gammociello, zoè l'uosso, farraje tanta pezzulle de lardo, e de presutto, ma lungarielle, e co lo cortiello nge le nfilarraje; piglia na tiella a doje maneche, la sodugne de nzogna nge miette li cuscette, pure sodonte de nzogna, sale, e pepe, e nge miette cepolle piccerelle, e patanelle munnate pure peccerenelle e farraje cocere a lo furno.

Zeppole.

Miette dinto a na cazzarola na carrafa d'acqua, e no bicchiero de vino janco, o si nò doje prese d'acquavita sfremmata, la miette ncoppa a la fornacella, e quanno abbìa (1) accommenza a ffa l'acqua lli campanelle, e sta p'ascì a bol-

(1) Abbia, questo si deve pronunziar lungo non breve, perchè in questa circostanza non significa avere, ma vuol dinotare principio di una cosa, come p. e quando principia ec.

lere nge mine a poco, a poco tre quarte, o duje tierze de sciore, e buote sempe, e sempe da na via; quanno vide che la pasta se scosta da tuorno a la cazzarola, chillo è lo signale ch'è cotta e subbetamente la lieve, e la miette a rrefreddà ncoppa a lo bancone, po la mine no poco sodognenno lo bancone co no 'pucurillo d'uoglio; ne farraje tanta tortanelle e lle friarraje, o co la nzogna, o co l'uoglio; po co no spruoccolo appuntuto lle pugne, lle spertuse, quanno mperò hanno fatto la primma scorzetella; pecchè accossì squigliano: quanno se so fatte jonne jonne le nfile tutte a chillo spruoccolò, e lle miette ncoppa a na carta straccia, po lle miette dint'a no vacile, e chiene, chiene de zuccaro npolvere lle siervarraje.

Martedì.

Menesta de cecorie. Bollito mmescato. Fritto de seccetelle. Arrusto de scorze.

PRATTECA.

Menesta.

Pe se fa la menesta s'adda fa primma lo brodo, mperciò miette a bollere doje rotola de carne vaccina, ma chella che se chiamma lo fianchetto, na gallina, e tre quarte de presutto, quanno la carne s'è cotta, la miette aspartata; miette dint'a lo brodo miezo ruotolo de lardo pesato, e farraje vollere co lo ssale, passarraje lo brodo, e pe dudece perzune nge farraje cocere diece livre (1) de cecorie; tutte belle monnate, pulite, e lavate.

Bollito.

De chisto n'avimmo parlato ncoppa pe fa lo brodo mperzò non ngè chiù da dicere, sulo, de pripararlo dinto a lo vacile, e appresentarlo.

(1) Livre l'è una misura ortolana, che per le cicorie, ogni *livra* è composta di 20 mazzettini.

Fritto de seccetelle.

Piglia doje rotola, e meza de chelle seccetelle vive, vive, che se chiammano *castagnelle*, e pe canoscere si so fresche so scure scure; nne lieve chell'ossa, nge schiatte l'uocchi, le lave belle pulite, lle nfarine, e lle ffrije, e comme so saporite.

Arrusto de scorze.

Piglia dudece belle scorze, e te le faciarraje taglià non tanto piccerelle ca si nò no nge lli truove ncoppa a la gratiglia pecchè s'arrepecchiano (1) lli lardie de lardo pesato, arecheto, sale, e pepe, e si te nge piace, nge miette purzì no spicolo d'aglio, e ncoppa a la gratiglia nfocata lle farraje cocere.

Miercodì.

Frettata de vermicielle. Ova toste co la sauza de pommadoro. Lacierte arrostute. Frettata co la mozzarella.

PRATTECA.

Frettata de vermicielle.

Scauda tre rotola de vermicielle, ma teniente, teniente, lli scule, e lli buote dinto a no tiano co tre musurella d'uoglio zoffritto co miezo quarto d'alice salate, e pepe, quanno l'haje mbrogliate e asciuttate, nne miette na mmità dinto a la tiella e nge miette na mbottunatura d'aulive, senza l'osse, de chiapparielle, d'alice salate, a mez'a meze, passe, e pignuoli, nge miette l'auta mmità de li vermicielle, e nge farraje fa la scorza sott'e ncoppa, facennola friere co la nzogna, o co l'uoglio.

Ova toste co la sauza de pommadoro.

Farraje la sauza de pommadoro: scauda 24 ova toste le

(1) Arrepecchiano s'intende aggrinsire, ritirare.

munnarraje de le scorze, le faje a quart'a quart'o a mez'a meze; le situarraje dinto a lo vacile, e nge mine ncoppa la sauza.

Lacierte arrostute.

Vi ca chisso è pesce, o t'avisse da credere che songo le lacerte? lacierte, è chillo pesce, che comme dicene li Signuri, che scurrottamente li chiammano, sportuni, schiattuni, *schettoni* chi sà che dielleche dicene lloro, nsomma piglia chisto pesce li sgarge, li pulizzarraje li llave, e lli farraje arrostute co l'acito, e uoglio, e po lli mmiette dinto a lo vacile co no poco de lattuca ntretata sotto.

Frettata co la mozzarella.

Sbattarraje 24 ova, nge miette no quarto de caso grattato, e no terzo de mozzarelle ntretate, e farraje la frettata comme t'aggio ditto n'auta vota, parlanno de la frettata co la cepolla.

Giovedì.

Schiaffune ncasciate co lo brodo. Brasciole a lo tiano. Fritto de cocozzielle. Feletto de vacca arrostuto.

Schiaffune.

Chesta è na pasta, che se fa mmano, e so comme fossero tanta cannuole, ne scaudarraje tre rotola, e ammeno ammeno nge vonno tre quarte de caso grattato pe poterle ncascià buone, li scularraje, e li mbruoglie nzoppiera co lo caso, e brodo.

Brasciole a lo tiano.

Pesa tre rotola de porpa de vaccina tutta polezzata de lle pellecchie, e nierve nge pise na bona mollica de pane spugnata, e ne faciarraje tanta purzione; li stienne ncoppa a lo bancone, e dinto nge miette lardo pesato, petrosino ntretato, passe, pignuole e presutto, l'arravuoglie, l'attacche

co lo ffilo, e le farraje a lo tiano tiranno lo brodo co tutte chelle pellecchie, e nevere; quanno l'haje d'appresentà ne lieve llo ffilo, cule lo brodo, e lle siervarraje.

Fritto de cucuzzielle.

Piglia chilli cucuzzielle piccerille, lli fielle lli mmiette nsale, po li spriemme, lli nfarine, e lli frije junne, junne.

Feletto de vacca arrostuto.

Piglia no feletto de vacca de tre rotola, l'anniette, lo ncarte co carta sodonta de nzogna, sale, e pepe, l'attacche co lo spavo, lo nfile a lo spito, e lo farraje arrostere suave, suave, allardiannolo sempe d'acqua, sale, e brodo, quanno s'è cuotto lo sfile lo scarte, e l'appresiente.

Viernadì.

Tagliarielle ncasciate co lo butirro. Alice a lo tiano. Ova co la sauza a la franzese. Cauzuncielle fritte co la pasta, e mbottunatura doce.

PRATTECA.

Tagliarielle.

Scauda tre rotola de tagliarielle; li scule e li miette nzuppiera co miezo ruotolo de parmesciano ncasciate, po nge squaglie tre piezze de butirro, ma che sia vollente.

Alice a lo tiano.

Farraje no brodo, co na ceppolla ntretata zoffritta, co doje musurella d'uoglio, quanno s'è fatta rossa rossa, nge miette no poco d'acqua cauda, e nge farraje no poco de brodo; pe tramente piglia tre rotola d'alice de sperone, nne lieve la capo, e lle stentine, e bone lavate lle mmine dinto a chillo brodo, e quanno songhe cotte l'appresiente.

Ova co la sauza a la franzese.

Scauda 24 ova toste, nne lieve le scorze e lle taglie nquarte, po ncoppa nge jiette la sauza a la Franzese, che farraje de chesta manera, ntreta na bella cepolla e la farraje zoffriere co no poco de nzogna, quanno è rossa nge miette no poco d'acqua, e quanno volle, nge miette purzì quatto grana d'aulive, e chiapparielli, ma senza ll'uosso, quatt'alice salate ntretate, no poco de tarantiello, sale, pepe, e petrosino ntretato, e farraje cocere, nge miette no poco d'acito, e si fosse tropp'acra nge miette no poco poco de zuccaro; apparicchie l'ova dint'a lo vacile, e nge schiaffe ncoppa la sauza.

Cauzuncielle fritte co la mbottonatura doce.

Piglia no ruotolo de sciore fino, no quarto de zuccaro scuro, no quarto de nzogna, sei ova, no poco de sale, e no pucurillo d'acqua fresca, mpasta ogne ncosa, e ne faciarraje tanta piezze, pe quanta cauzuncielle vuò fà; schianarraje co lo laniaturo (1) e farraje lle pezzelle tonne tonne, dinto nge miette no poco de conserva de sciuruppata, e li commugliarraje co l'auta mmità de la pezzella stessa, l'azzicche e li ffrie junne junne; lli mmiette dinto a lo vacile co na sciuratella de zuccaro pe ccoppa.

Sapeto.

Fave secche a menesta co la cepolla, e pommadore. Mbianco de pesce. Ova mpriatorio. Zeppolelle de vurracce.

PRATTECA.

Fave secche.

Piglia doje mesure de fave secche, e spugnate, nge tagliarraje tutte li nasille, ma te prejo co lo cortiello, pecchè aggio visto chiù de na vota, ca chisti nasille nne li levano

(1) Laniaturo, laganatojo, appianatojo, stenderello.

co li dienti, e che briogna, che purcaria è chesta mme se revota lo stommaco; li lavarraje bone bone e li scaude; pe nfratanto farraje zoffriere doje cepolle ntretate dint' a no tiano co no terzo de nzogna, o co quatto musurella d'uoglio, e quanno la cepolla s' è ammosciata nge miette no ruotolo de pommadoro, ma sulamente la porpa, sale, pepe, e petrosino ntretato, nge miette meza carrafa d' acqua e po lle ſſave sculate de chella acqua lle ſſarraje ncorporà, e po lle siervarraje nzuppiera co felle de pane fritto pe mmiezo.

Mbianco de pesce.

Piglia tre rotola de pesce, o merluzzo o cefaro, l'anniette de tutto, buono lavato, lo scaude co acqua, acito, limone, sale, lauro, e rosamarina; lo miette dinto a lo vacile, e lo sierve co uoglio, zuco de limone, e petrosino ntretato pe ccoppa.

Ova mpriatorio.

Farraje na bella sauza de pummadoro, denza denza; farraje l' ova jettate all' acqua, mperò, cotte a uno, a uno dint' a na cazzarolella co acqua vollente, sale, e acito, e comfromme se coceno li scule, e lle mmiette dinto a no vacile, e quanno so tutte leste nge mine la sauza de pommadoro, e cheste so l' ova mpriatorio.

Zeppolelle de vurracce.

Farraje la pastella comm'a chella de lo sapeto de la primma semmana, e farraje le zeppolelle co na cimmetella de vuraccia, bone fritte, l' appresiente.

QUARTA E ULTEMA SEMMANA.

Dommeneca.

Maccarune de zita ncasciate co lo brodo. Brasciolone de puorco mbuttunato. Cervellate arrostute. Scagliuozzole.

Maccarune.

Scauda tre rotola de maccarune de zita li scule, e li mbruoglie co miezo ruotolo de parmesciano, e brodo.

Brasciolone de puorco.

Piglia la sbracatura sana sana de nu presutto de puorco frisco, co lo cortiello, l'allariarraje granne, granne, po piglia presutto salato ntretato, petrosino, passe, pignuole, ova toste, e fellucce de verrinia salata, arravuoglie stritto, stritto, e attacca co lo spavo, e lo farraje cocere tale e quale comm' a lo stufato.

Cervellate arrostute.

Piglia 24 cervellate, ma de chelle bone, lle ffarraje a cap' a capo, e lle nfile a li spetille de canna, o de ligno, co li crustine de pane uno sì, e l'auto no; lle farraje cocere suave, suave, e quanno so cotte, lle sfile, e lle siervarraje dint' a lo vacile.

Scagliuozzole.

Farraje na bella polenta de farina de granodinio co caso grattato, nzogna, sale, e pepe, e la farraje cocere no pucurillo supierchio; quanno è cotta la lieve, e la puose ncoppa a lo bancone sudunto de nzogna, e chiano chiano ne farraje unò piezzo luongo; quanno s' è arrefreddata la taglie a felle, lle mbottunarraje co na fella de provola, mmiezo a doje felle de pasta, l' azzicche, e l' aggarbe co le mmane, e accossì friarraje li scagliuozzole.

Lunnedì.

Menesta de torza, e cappucce. Bollito de vacca. Fritto de pesce mmescato. Feletto de puorco arrostuto.

Menesta.

Piglia quatto cappucce, e dicedotto mazze de torze, munnarraje tutto pulito, e lavato, e doj'ora primma alommeno de magnà la farraje cocere dinto a lo brodo, la farraje arrepusà, e po la mmenieste.

Bollito.

Farraje vollere tre rotola de carne de vacca la ponta de pietto pecchè nge sta no bello callo grasso, nge miette miezo ruotolo de verrinia salata ntaccata a felle nfaccia a la stessa cotena, e doppo scommato lo brodo nge miette miezo ruotolo de lardo pesato; quanno la carne s'è cotta la lieve la tiene ncaudo dinto a na cazzarola co no poco d'acqua cauda, cularraje lo brodo, e nge farraje cocere la menesta.

Fritto de pesce mmescato.

Piglia tre rotola de pesce, mez' alice, trigliozze, seccetelle, e calamarielle, pulizzarraje, e lavarraje tutto; farraje scolà dinto a no setaccio, nfarine ongne ncosa co lo sciore, e junno junno farraje no bello fritto.

Felctto de puorco arrostuto.

Piglia no feletto de puorco de tre rotola, ma de chillo duppio; lo nfile a lo spito, e lo farraje cocere suave suave, e russo russo, bagnannolo co acqua, sale, e nzogna; lo sfile, e lo miette dinto a lo piatto sujo.

Martedì.

Stivalette dinto a lo brodo russo. Stufato de vaccina. Costatelle de puorco ammollecate. Sanguinaccio.

Stivalette.

Fatto lo stufato co brodo supierchio, nge farraje cocere doje rotola de stivalette e brodusi, brodusi lli mmiette dinto a la zuppiera, servennole co no piatto de frommaggio grattato.

Stufato.

Farraje lo stufato co tre rotola de vacante de vaccina, e pecchè dinto a lo brodo haje da cocere la pasta, miettarraje dinto a la cazzarola, o tiano, no terzo de nzogna, ca si no vene no brodo che pare na liscìa; quanno la carne s'è cotta, nne la lieve, e la miette dinto a n'auta cazzarola co no poco de brodo, e l'auto lo ccule e nge cuoce li stivalette.

Costatelle ammollecate.

Piglia tre rotola de costatelle de puorco, lle farraje cocere a la gratiglia, a meza cottura, nge miette sale, pepe, e mollica de pane grattato, lle farraje fenì de cocere, e abbruscà, ma jonne, e accossì l'apparicchiarraje dinto a lo vacile sujo.

Sanguinaccio.

Piglia no ruotolo de sango de puorco (co revereuzia parlanno) e de chillo tanno (1) scannato, e pecchè chesto subitamente se quaglia, l'aje da manià co le mmane pe nne luvà la spogna; po nge miette na libbra de ceccolata cotta a decotto denzo, miezo ruotolo de zuccaro fino buono macenato, doje grana de cannella fina, no grano de carofano fino, meza libbra de cetronata, e n'auta meza de cocozzata, ntretata, meza libbra de mustacciuolo pesato; miette ogne ncosa dint' a na cazzarola, e co na cucchiara vuote sempe, comm'avisse da fa la crema; quanno s'è astregnuto, lo mmiette dinto a lle stentina de puorco, ma de chelle larie

(1) *Tanno* significa al momento ammazzato il nero.

mperò, e fatt' a capo, a capo comm' a na sopressala, t' arraccomanno de no le ffa tanto chiene, ca pecchè se schiattano nsarvamiento de chi nge sente, l'attacche nfaccia a na mazzarella, e chesta appesa dinto a na caudara d'acqua vollente, e farraje cocere no poco pecchè s' hanno da cocere lle stentina; po lli lieve, e lli mmiette dinto a no ruolo co no poco de nzogna, pe farle ngroscà, e accossì se magna lo sanguinaccio.

Miercodì.

Zuppa de fasule. Baccalà volluto. Alice arraganate. Frettata.

PRATTECA.

Fasule.

Piglia na mesura, e meza de fasule janche, li sciglie, e lli mmiette a bollere dinto a na caccavella chiena d'acqua; quanno stanno a meza cottura nne lieve chell'acqua, e nge miette l' auta, ma vollente, co quatto musurella d' uoglio, no grano de petrosino, quatt' acce belle pulite quatto spicole d' aglio, sale, e peparuoli forti, e tutto ntretato gruosso; lli ffarraje cocere, e lli mmiette nzuppiera co doje pagnotte de pane fatt' a crustini fritti.

Baccalà volluto.

Scauda doje rotola de baccalà, ma lo mussillo, nne lieve doppo cuotto la pelle e la spina cchiù grossa, l'apparicchie dinto a lo piatto co na sciurata de petrosino ntretato, uoglio, zuco de limone, sale, e pepe, e accossì lo siervarraje.

Alice arraganate.

Piglia doje rotola, e meze d' alice, lle scapuocchie, lle svientre, e lle lave, e lle ffarraje asciuttà; po lle mmiette dinto a no ruolo a filaro, a filaro co mollica de pane grattata, petrosino ntretato, arecheto spullecato, sale, pepe,

uoglio, e zuco de limone, ma poco, e lle ffarraje cocere sotto a lo tiesto facennole ngroscà.

Frettata.

Sbatte 4 ova, ma fresche, nge mmische no quarto de provola grattata, na mollica de pane spugnata, no grano de petrosino ntretato, sale, e pepe, e mbruoglie ogne ncosa; po miette no poco de nzogna dinto a la tiella, quanno fummecheja nge miue la paparotta, e co na cucchiara de ligno vuote sempe tutto chello che se quaglia sott' a lo funno de la tiella, e quanno tutto s' è quagliato, l' attunne co la cucchiara pe nge fa piglià la forma ritonna, e co lo maneco de la tiella la farraje sempe sciulià, ca si nò subeto s' azzecca, e s' abbruscia; po nge miette no piatto ncoppa, e la vuote sott'e ncoppa; anniette lesto lesto la tiella, pecchè sempe nge rummane no poco d' uovo sfrantummato, e si chello non se leva vene nera la frettata, nge miette n' auto ppoco de nzogna, e quanno fummeca nge faje sciulià la frettata, e accossì la farraje cocere da ll' auto lato.

Giovedì.

Menesta de vruoccole, e cecorie. Bollito de vuccolare de puorco, e carne de vacca. Fritto de pesce. Arrusto de mozzarelle.

PRATTECA.

Menesta.

Miette a bollere no ruotolo, e miezo de vuccolare de puorco salato, no ruotolo, e miezo de carne de vacca, e tutto buono pulito, e lavato; starraje attiento a lo scummà, e doppo nge miette miezo ruotolo de lardo buono pesato; quanno la carne s' è cotta, e abbada ca chella de puorco è primma, nne la lieve, cule lo brodo, lo tuornarraje a mettere dinto a la marmitta, e nge farraje cocere dudece belle cimme de vruoccole, co chelle cemmolelle, e sei livre de cecorie, farraje cocere la menesta just' a lo punto sujo, e po la sierve.

Bollito.

Nonn' aggio che te dicere, pecchè te ll' aggio ditto primma; lo miette dinto a lo vacile sujo, co quatto patanelle fritte attuorno; e accossì l' appresiente.

Fritto de pesce.

Mmesca, mez' alice, trigliozze, seccetelle, e calamarielle, lave buono ogne ncosa, scule, nfarine, e frije junno junno, e po co no savrietto dinto a lo vacile nge lo mmiette, co na fronniata de petrosino fritto ncoppa.

Arrusto de muzzarelle.

Piglia dudece socce muzzarelle, lle ffaje a mez'a meze, e lle nfilarraje a li spetille de canna, o de ligno, o si nge stanno chille de fierro so cchiù meglio co na fella de pane pe mmiezo; anniette la gratiglia propio pe chist' arrusto ca si nò fete, o de pesce, o de carne, e starraje attiento sempe a botà spisso, pecchè subeto s' azzeccano, s' abbrusciano, e se squagliano, quanno se so fatte rosse rosse lle sfile, e lle mmiette dinto a lo vacilo, e lle ssierve.

Avvertemiento.

Pe chisti duje ulteme juorne, de la quarta semmana, zoè, viernadì, e sapato, aggio penzato de fa fiurà la vigilia, e lo juorno de lo Santo Natale, de tutto chello che se sole mancià all' uso nuosto de Napole.

Viernadì Vigilia de Natale.

Vruococli zuffritti. Vermicielli aglio, e uoglio. Fritto d' anquille, e calamari. Ragoste vollute. Pesce mpasticcio. Arrusto de capitone. Caponata. Struffuli.

PRATTECA.

Vruoccoli.

Piglia 24 belle cimme de vruoccoli, de chilli piedi chini

de cimmolelle, lli mmunne, e nge daje na scaudatella: miette dinto a no tiano quatto musurella d'uoglio, quatto spicole d'aglio, otto alice salate pulite, farraje zoffriere, nge vuote li vruoccole, co sale, e pepe, e lli ffarraje stufà asciutt' asciutt' e accossì lli siervarraje.

Vermicielle.

Scauda doje rotola, e meze de vermicielle, li scule, e li buote co tre musurelle d'uoglio, aglio, sale, pepe e miezo quarto d'alice salate, e vierde vierde l'appresiente.

Fritto.

Piglia doje rotola d'anguille, le ffaje piezze piezze lavate, nfarinate, e fritte; piglia no ruotolo de calamare lli pulizze, nne lieve chella spata, statt' attiento a non ffa schiattà lo fele, lli ffaje felle, felle lli lave, e lli ffrie, e tutto mmescato lo miette dinto a lo vacile.

Ragoste vollute.

Piglia sei ragoste de tre quarte l'una lle scaude, e po lle taglie a mez' a meze, nne lieve lo stentino, e lle miette dinto a lo piatto, facennole servì co uoglio, zuco de limone sale, pepe, e petrosino ntretato.

Pesce mpasticcio.

Scauda doje rotola, de merluzze, e ciefare, nne lieve le spine, e la pelle; ntreta quatto grana de scarola la lave, e la zoffrie co no musuriello, e miezo d'uoglio, nge miette quatto grana d'aulive, senz' ossa mperò, e chiapparielle, miezo quarto d'alice salate, sale, pepe, e no grano de pignuole; farraje la pasta nfrolla co tre quarti de sciore come sta scritto a lo fuoglio 20, stiennarraje la pasta mperò, dinto a na tortiera, nge miette na mmità de chella scarola senza brodo, mmiezo nge miette lo pesce, pecchè chisso se mette sempe mmiezo, ncoppa a isso nge miette l'auta scarola, e all' ultemo l'auta pasta pe commuoglio, l'azzicche tuorno tuorno, e lo farraje cocere sott' a lo tiesto.

Arrusto de Capitone.

Piglia doje rotola de Capitone, o duje o uno, ca si no farraje n'arrusto d'anguille, lo faciarraje a pezzulle just'e co na fronna de lauro lo nfil'a lo spito, e accossì lo farraje cocere abbagnannolo co acqua, sale, e uoglio; lo sfile, e l'apparicchie dinto a lo vacile co no poco de scarola ntretata sotto.

Caponata.

Pe ſſa chesta caponata famme la grazia de vederla comme se fa a lo fuoglio 224 pe non fa na tiritera longa longa.

Struffoli.

E pe chisto piatto pure, va lo vide a lo fuoglio 24.

Sapato.

Apprësentanno lo S. Natale, che lo Cielo nge faccia vedè pe mill'ann' e che io de core v' addesidero.

Menesta de cecorie. Bollito mmescato. Capune a lo tiano. Nteriora de pulle mpasticcio. Puorco sarvateco nseviero. Arrusto de puorco, ma de chillo de Sorriento. Nsalata de cavolisciore, Jangomagnà.

PRATTECA.

Menesta.

Pe ſſa bona la menesta, miette a bollere duje capune, doje rotola de carne de vacca, e no ruotolo de prosutto salato; farraje no bello brodo, nge miette miezo ruotolo de lardo; quanno tutto s'è cuotto a partit'a partita nne lo llieve, cule lo brodo, e nge farraje cocere 10 livre de cecorie, e bona cotta la miette nzuppiera, e la sierve.

Bollito.

Miette buon' apparecchiato tutta la carne dinto a lo vacile, e co na guarnizione de torzell' attuorno l' appresiente.

Capune a lo tiano.

Piglia quatto capune, l' anniette belli pulite li ncuosce, l' attacche, e li ffaje zoffriere a lo tiano, facennole cocere tale e quale comm' a la gallotta a lo tiano de la terza semmana pe la Dommeneca.

Nteriora de pulle mpasticcio.

Farraje cocere le nteriora dinto a no poco de brodo de li capune, co doje porpettelle de vaccina, e no poco de sciore pe ffa lià lo brodo; farraje la pasta nfrolla comm' a chella de la sera de pesce, e mmiezo nge miette la cassuola, po l' auto copierchio de pasta, e lo farraje cocere comm' a chillo.

Puorco sarvateco nsciero.

Piglia doje rotola de puorco sarvateco e puramente lo *cignale*, lo farraje a pezzulle, e lo zoffrie co no poco de nzogna, sbruffannoce spisso spisso no poco a la vota na carrafa de vino russo de Calabria, ma sempe vollente, e accossì lo farraje cocere; po nge miette la concia, zoè, na libbra de mustacciuolo pesato, doje grana de carofano, e cannella fina, na libbra de cetronata ntretata, no quarto de zuccaro, poco sale, pepe, e acito, farraje vollere, e ncorporà; po pruove, l' assagge, mme ntienne, pe bedè si nge vo cchiù zuccaro, o cchiù acito, e fatto denzo denzo lo siervarraje.

Feletto de puorco de Sorriento arrostuto.

Piglia no piezzo de tre rotola de chillo feletto, l' attacche co lo spago, lo nfile a lo spito, e lo farraje cocere suave, suave, e junno junno, lo sfile, e lo miette dinto a lo vacile, e che magne nè.....

Nsalata de cavolisciore.

Scauda no bello caulisciore, lo faje a cimmolelle piccerelle, l'accuonce dinto a lo vacile bello pulito, e co acito, e uoglio, sale e pepe, lo siervarraje.

Jangomagnà.

Vide chisto piatto doce a lo giovedì de la seconna semmana, pe no scrivere cchiù, che cchiù no mme fido, pecchè me fanno male le bentricelle de le dete.

Tant' a la vigilia, ch' a la Santa jornata de Natale, nge farraje na nquantità de piattine de frutte, de sciosciole, de piattine de cose doce, acquavita, e no poco de cafè, pecchè sempe è buono.

È fenuto pe Grazia de Dio.

CONCHIUSIONE

Quanto ho avuto il bene di esporre in questa mia quarta edizione non ha mirato alla vanagloria di comparire autore, ma unicamente a procurare un onesto passatempo a' miei amici dilettanti di Gastronomia. Prego dunque umilmente i lettori di essa a volermi accordare il loro compatimento, e gradire le proteste della mia rispettosa stima ed amicizia.

INDICE

PARTE PRIMA

CAPITOLO PRIMO

CAPITOLO II.

CAPITOLO III.

CAPITOLO IV.

CAPITOLO V.

CAPITOLO VI.

CAPITOLO VII.

CAPITOLO VIII.

CAPITOLO IX.

CAPITOLO X.

Delle zuppe di magro.

Zuppe di Grascio.

Zuppe incaciate, ed all'oglio.

Timpani e Sortù di magro, e di grascio.

Delle Minestre verdi di magro e di grascio.

Delle Ordure.

Delle diverse fritture.

Dei diversi piatti di pesce.

Dei lessi di beccaria, e di polleria.

Dei diversi fricandò.

Altri piatti di carne di beccaria, polleria domestica, e caccia.

Delle schiume, e gattò.

Dei rifreddi.

Dei piatti di salume.

(1) Nella intelligenza, che questo piatto l'è ottimo da servire tanto per *Entremets* in una tavola di convenienza, che per zuppa in un pranzo di confidenza.

Dei crostacei.

Dei piatti d'ovi.

Dei piatti d' erbe.

Delle granate di grascio, e di magro.

Dei pasticci caldi e freddi.

Delle salse.

Degli arrosti di carne, in generale.

Delle creme d'ecczione.

Si tralascia l'indicazione di tutte le altre creme semplici perchè tutte queste sono espresse nella regola generale delle medesime sotto il capitolo VI alla pag. 33 distinte per §.

Pasticceria gelata.

Pasticceria farinacea.

PARTE SECONDA

Indicazione del Riposto.

Pel Gelato.

Si tralascia l'indicazione de' rosolj per essere questi segnati nella regola generale sotto il cap. VIII e suoi §. 42.

CUCINA CASARINOLA

Zupp' e Meneste.

Piatte de carne.

Piatti d' erva.

Piatti d' ova.

Piatti de baccalà, e de pesce.

Piatti rustech' e doce.

FINE.